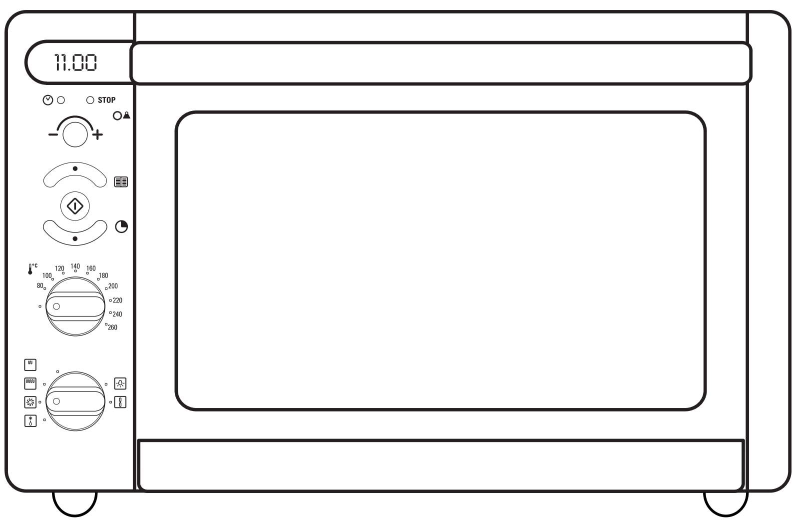
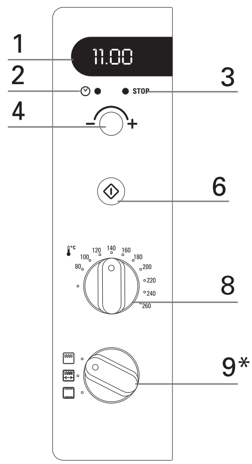
REF. 5084837 - 02/2008 - subject to modifications

Rowenta GOURMET PRO

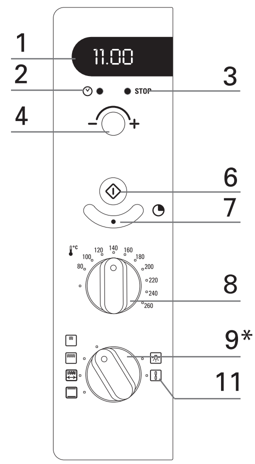


Mode d’emploi
Gebruiksaanwijzing
Gebrauchsanweisung

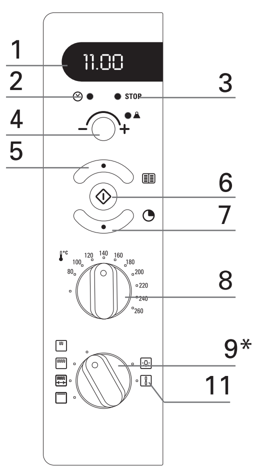
DESCRIPTION



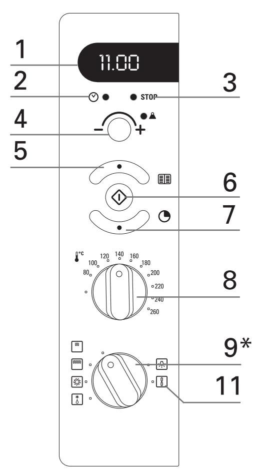
OR9020/OR9021



OR9030



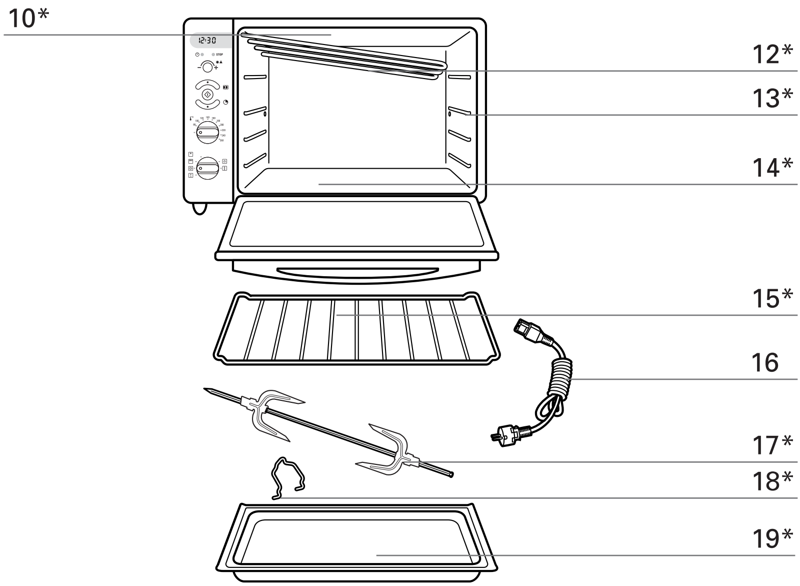
OR9040



OR9080/OR9081

* selon modèle

FR



1 Afficheur digital (heure/temps de cuisson/poids en kg)
2 Touche d'accès au mode horloge
3 Touche d'arrêt du four, annulation de fonctions
4 Boutons de réglage "+" et "-" :
- pour régler l'heure,
- le temps de cuisson,
- l'heure de début de cuisson en mode départ différé*,
- le poids en mode recettes automatiques*

5 Touche d'accès aux recettes automatiques*
6 Touche départ
7 Touche départ différé jusqu'à 24 h*
8 Thermostat de 80°C à 260°C
9 Bouton de sélection de fonctions →

10 Eclairage intérieur*
11 Minuteur indépendant*
12 Résistance de gril rabattable
13 Trou de fixation du support broche*
14 Sole lisse émaillée*
15 Grille réversible (4 niveaux)*
16 Cordon amovible
17 Kit tournebroche*
18 Support broche*
19 Plat lèche-frite

- Four*
- Gril + Tournebroche*
- Gril*
- Gril doux*
- Chaleur tournante*
- Décongélation*

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Prenez le temps de lire toutes les instructions et reportez vous au "guide de l'utilisateur".
Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
⚠ **Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact des aliments, environnement...).**
⚠ **Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.**
⚠ **Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.**
Compte-tenu de la diversité des normes en vigueur, si cet appareil est utilisé dans un pays différent de celui où il a été acheté, faites-le vérifier par une station service agréée.
Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
Cet appareil n'est pas prévu pour être encastré. Placez votre four sur un plan de travail stable ou sur un meuble de cuisine qui supporte une température d'au moins 90°C. Laissez une libre circulation de l'air tout autour de votre appareil.
Prévoyez une distance de 2 cm au minimum entre les aliments et la résistance supérieure
Il est normal qu'un léger dégagement de fumée ou odeurs de neuf se dégagent lorsque vous utilisez votre appareil pour la première fois, ce phénomène tout à fait normal disparaîtra rapidement.
Nous vous conseillons de faire fonctionner la première fois votre four à vide **(sans grille)**, pendant 15 minutes environ.
Vérifiez que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur l'appareil (courant alternatif seulement).
N'utilisez pas l'appareil si :
- celui-ci a un cordon défectueux ou endommagé,
- l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre de service après-vente agréé le plus proche afin d'éviter tout danger.
Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
Assurez-vous que l'installation électrique est suffisante pour alimenter un appareil de cette puissance.
Branchez toujours l'appareil sur une prise reliée à la terre (16A).
Ne laissez pas le cordon pendre ou toucher les parties chaudes du four.
Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
Débranchez l'appareil dans le cas d'un nettoyage important, pour le changement de l'ampoule et en cas d'orage.
N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
Débranchez l'appareil lorsqu'il ne sert pas et avant de le nettoyer.
Afin d'éviter les chocs électriques, ne plongez pas le fil électrique, la prise de courant ou l'appareil dans l'eau ou un autre liquide.
Ne placez pas l'appareil à proximité d'une source de chaleur ou à proximité d'éléments électriques. Ne le mettez pas sur d'autres appareils.
⚠ **Cet appareil électrique fonctionne avec des températures élevées qui pourraient occasionner des brûlures. Ne touchez pas les parties métalliques ni la vitre.**
⚠ **La température de la porte et de la surface extérieure peut-être élevée lorsque l'appareil fonctionne.**
⚠ **Utilisez les poignées et boutons. Utilisez des gants, si nécessaire.**
Manipulez avec précaution la porte de votre four : tout choc brutal ou contraintes

thermiques excessives peuvent générer la casse de la vitre. Celle-ci est en verre trempé afin d'éviter tout risque de projection et, donc tout danger pour l'utilisateur.
S’il arrivait que certaines parties du produit s’enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l’eau. Étouffez les flammes avec un linge humide. Débranchez l’appareil et n’ouvrez pas la porte.
Ne rangez pas de produits inflammables à proximité ou sous le meuble où est placé l’appareil.
Ne faites pas fonctionner l’appareil sous un meuble mural, une étagère, ou à proximité de matériaux inflammables tels que stores, rideaux, tentures...
N’utilisez pas l’appareil comme source de chaleur.
Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l’appareil et ne posez rien dessus **(ustensiles, grille, objets...)**.
N'enlevez pas les boutons de commande du tableau de bord lors de son nettoyage.
Ne mettez pas de feuille d’aluminium sous l’appareil pour protéger le plan de travail, ni entre les éléments chauffants, ni en contact avec les parois intérieures ou les résistances, vous risqueriez d’endommager gravement le fonctionnement du four ou **dégrader le plan de travail**.
N’introduisez rien dans les ouïes de ventilation, ne les obstruez pas.
N’utilisez ni produit d’entretien agressif **(notamment les décapants à base de soude)**, ni éponge grattoir, ni tampon abrasif. N’utilisez pas de produit d’entretien spécifique pour métaux.
Pour votre sécurité, ne démontez jamais l’appareil par vous même ; faites appel à un Centre Service Agréé.
Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement, toute utilisation professionnelle, non appropriée ou non conforme au mode d’emploi n’engage ni la responsabilité, ni la garantie du fabricant.

GARDEZ PRÉCIEUSEMENT CES CONSIGNES

Participons à la protection de l’environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.

CONSEILS ET CARACTÉRISTIQUES

1 • Pour choisir plats et moules

Tenez compte des dimensions intérieures de votre four.
Pour un plat rond, le diamètre ne doit pas excéder 35 cm.
Pour un plat ovale, il ne doit pas excéder 38 cm et peut être placé en diagonale.

2 • Manipulations non autorisées

Un signal sonore indique une manipulation non autorisée :
- Départ différé sans temps de cuisson indiqué au préalable.
  ou
- Durée de cuisson supérieure à 1 h au gril.
  Remettez le sélecteur sur un des modes de cuisson*.

En cas de panne de courant, toutes les données programmées sont perdues.
S’il y a une anomalie dans le fonctionnement ou dans l’affichage de votre four, débranchez puis rebranchez votre appareil.

* selon modèle

UTILISATION

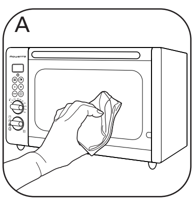
Avant toute utilisation, lisez la page “Précautions importantes”.

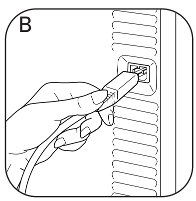
3 • Généralités

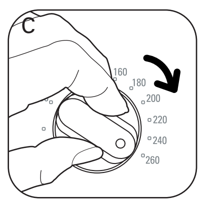
Le bouton de réglage de la minuterie permet de régler le temps de cuisson.
Le temps de cuisson peut varier de 1 minute à 2 heures en fonction four, tournebroche et chaleur tournante*.
Plus on tourne vite le bouton de réglage, plus l’heure défile rapidement.
Il permet également de déterminer le poids de la préparation pour les recettes automatiques*.

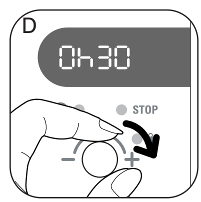
Pendant la cuisson ou la décongélation, l’éclairage intérieur est allumé.
Le temps de cuisson restant apparaît à l’écran.
Il défile minute par minute.
A la fin du temps de cuisson, un signal sonore indique la fin de la cuisson.
L’éclairage intérieur s’éteint, et le four s’arrête automatiquement.

4 • Avant la première utilisation

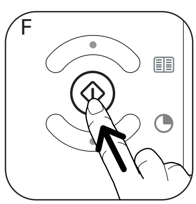
A


B


C


D


E


F


Mettez votre four sur une surface stable.
Enlevez tous les autocollants et protections à l’intérieur et à l’extérieur de votre four.

L’emballage est recyclable, mais il peut être utile pour transporter ou retourner le four à une station service agréée.

Retirez tous les accessoires du four (grille, plat, broche,…)*.
Nettoyez le four et les accessoires avec un linge humide. Séchez bien. **(A)**
Fermez la porte.
Déroulez le cordon amovible, branchez-le derrière l’appareil en enfonçant bien à fond. **(B)**
Branchez sur une prise électrique reliée à la terre.
Positionnez le sélecteur de fonction sur la position “four” * ou sur la position “chaleur tournante” *.
Réglez le thermostat du four sur 260°C. **(C)**
Réglez la minuterie, en tournant le bouton de réglage **(D)** dans le sens des aiguilles d’une montre, jusqu’à 15 minutes (le temps s’affichera en heure, minute 0h15). **(E)**
Appuyez sur la touche “départ” pour la mise en marche du four. **(F)**

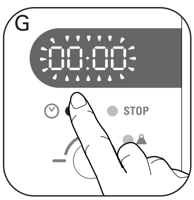
Un léger dégagement de fumée peut se produire, ce phénomène est tout à fait normal et disparaîtra rapidement à l’usage.

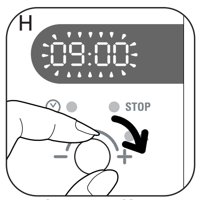
* selon modèle

5 • Arrêt du four

Quelle que soit la fonction utilisée le four peut également être arrêté avant la fin du temps de cuisson initialement programmé, en appuyant sur la touche **STOP** ou en tournant le bouton de réglage du temps jusqu'à l'obtention de l'affichage (0h00).

6 • Mise à l'heure de l'horloge

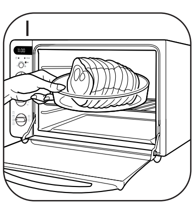


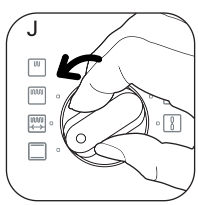


Après le branchement du four, l'afficheur digital indique "0:00".
Appuyez sur la touche d'accès au mode horloge , l'affichage clignote.
Exemple : pour régler l'horloge à 12h30, réglez l'heure à l'aide du bouton de réglage, en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour avancer ou dans l'autre sens pour reculer jusqu'à l'affichage de (12:30).
Appuyez de nouveau sur la touche d'accès au mode horloge pour valider.

Plus on tourne vite le bouton de réglage, plus l'heure défile rapidement.
En cas d'erreur, renouvellez l'opération.
Après 5 secondes sans manipulation, l'affichage en cours est automatiquement validé.
L'horloge ne peut être modifiée en cours de cuisson.

7 • Cuisson au four * ou chaleur tournante *









Insérez la grille à la hauteur souhaitée.
Posez votre plat avec sa préparation sur la grille et fermez le four. **(I)**
Réglez le bouton sélection sur la fonction "four" * ou "chaleur tournante" *. **(J)**
Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton réglage jusqu'à obtention du temps désiré. **(K)**
L'afficheur digital vous indique le temps en heure/ minutes (ex. : 0:45).
Temps maximum 2 h.
Appuyez sur "départ" . **(L)** L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson commence.

Le compte à rebours se fait minute par minute.

A la fin du temps programmé, un signal sonore indique la fin de cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint. Le four s'arrête automatiquement.

Vous pouvez arrêter le four avant la fin du temps de cuisson en appuyant sur la touche **STOP** ou en ramenant le temps à "0:00" avec le bouton de réglage.

En cours de cuisson, vous pouvez augmenter ou diminuer le temps affiché en tournant le bouton de réglage.

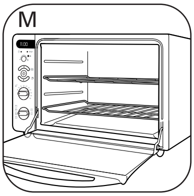
Pour arrêter la programmation, appuyez sur la touche **STOP** *.*

Après 5 secondes, si la touche "départ" n'est pas sélectionnée, l'opération s'annule et l'heure apparaît.
Votre four est puissant et rapide. Le préchauffage n'est pas toujours nécessaire.
La température est élevée sur la porte et les parois lorsque le four fonctionne. Utilisez des gants.

Pour certaines préparations nous vous recommandons de :
- contrôler la cuisson et ne pas manger des aliments frits s'ils sont brûlés.
- préférer une friture légèrement dorée, notamment pour les frites cuites dans votre four et avoir un régime équilibré et varié comportant beaucoup de fruits et légumes

8 • Cuissons simultanées pour version chaleur tournante *

M



Pour cuire 2 plats simultanément.

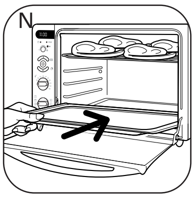
Les 2 préparations doivent utiliser un réglage identique du thermostat.

Disposez les 2 grilles de façon à laisser un espace suffisant entre les préparations pour que la chaleur circule afin d'obtenir une cuisson homogène. (M)
Posez vos plats au centre des grilles.
Ne posez pas de plat directement sur la sole lisse émaillée.
Fermez le four. Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "chaleur tournante" *.
Réglez le thermostat à la température désirée. Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton réglage jusqu'à obtention du temps désiré. **(K)**
Appuyez sur la touche "départ" . **(L)**
L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson commence.
Pour obtenir un aspect parfaitement uniforme, vous pouvez tourner les plats de 180° à mi-cuisson. A la fin du temps programmé, un signal sonore indique la fin de cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint. Le four s'arrête automatiquement.

* selon modèle

FR

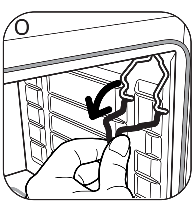
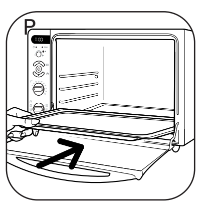
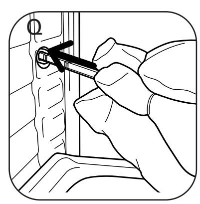
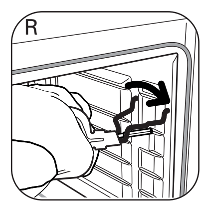
9 • Cuisson au gril ou gril doux *

N


Pour griller et gratiner toutes vos préparations. Selon le modèle, vous avez à votre disposition deux puissances de gril : un gril pour saisir vos viandes et un gril doux*, pour vos préparations délicates.
Préchauffez environ 4 minutes.
Posez votre plat ou vos viandes sur la grille le plus près possible de la résistance de gril sans que vos aliments ne touchent la résistance.
Mettez le plat lèche-frite avec un peu d'eau directement sur la sole lisse, qui ne chauffe pas, afin de recueillir la graisse ou le jus de cuisson, fermez la porte. **(N)**

Positionnez le sélecteur de fonction sur la position "gril" ou "gril doux" * selon votre choix.
Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton réglage jusqu'à obtention du temps désiré. Temps maximum 1 heure.
Appuyez sur la touche "départ" .
L'éclairage intérieur s'allume, la cuisson commence.
Pour vos viandes, il est nécessaire de retourner les aliments à griller à mi-cuisson (saucisses, côtes de porc…).
A la fin du temps programmé, un signal sonore indique la fin de cuisson. L'éclairage intérieur s'éteint. Le four s'arrête automatiquement.

10 • Cuisson au gril avec tournebroche *

O

P

Q

R


Pour cuire au tournebroche volaille et viande. Mise en place de la broche : Pour installer le tournebroche, mettez en place le support de la broche dans les trous de la paroi droite. **(O)**
Glissez une fourchette sur la broche et fixez-la en la pinçant. Ficelez bien volailles ou viandes, embrochez-les. Puis, glissez la seconde fourchette aussi loin que possible, pour que la pièce à rôtir soit bien maintenue. Fixez-la en la pinçant.

Déplacer si nécessaire la première fourchette pour recentrer la pièce sur la broche, et fixez bien les 2 fourchettes.
Retirez la grille et introduisez le plat dans le four en position basse (flèches d'orientation sur le plat). **(P)**
Introduisez l'extrémité pointue de la broche dans l'ouverture d'entraînement située sur la paroi gauche du four et engagez-la à fond. **(Q)**
Positionnez l'autre extrémité de la broche dans le support. **(R)**

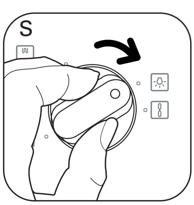
* selon modèle

Mettez le sélecteur en position “gril/tournebroche” *.
Réglez la durée de cuisson en tournant le bouton réglage jusqu’à obtention du temps désiré. Temps maximum 2 h.
Appuyez sur la touche “départ” .
L’éclairage intérieur s’allume, la cuisson commence, la broche commence à tourner.
A la fin du temps programmé, un signal sonore indique la fin de cuisson. L’éclairage intérieur s’éteint. Le four s’arrête automatiquement.

11 • Décongélation *

Pour accélérer la décongélation naturelle de vos aliments.
Placez la grille sur le niveau le plus bas.
Mettez les produits surgelés dans un plat.
Posez le plat sur la grille. Fermez le four.
Positionnez le sélecteur de fonction sur la position “décongélation” *. Réglez le temps de décongélation désiré en tournant le bouton réglage (2 heures maximum). Appuyez sur la touche “départ” . L’éclairage intérieur s’allume, la décongélation commence.
A la fin du temps de décongélation, L’éclairage intérieur s’éteint. Le four s’arrête automatiquement.

12 • Eclairage intérieur *

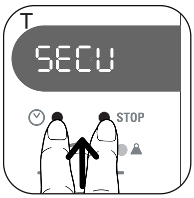


Pour faciliter le retrait de vos plats et le nettoyage de votre four.
Mettez le bouton de sélection sur la fonction éclairage intérieur permanent . **(S)**

La lumière s’allume sans la mise en marche du four.
Pour éteindre la lampe, mettez le bouton sélection de fonction sur une autre position.
En cas d’oubli, la lampe s’éteindra automatiquement au bout d’une heure.

* selon modèle

13 • Fonction sécurité enfant



Une sécurité supplémentaire afin d'éviter toute manipulation par vos enfants pendant votre absence. Pour éviter la mise en marche du four, vous avez la possibilité de verrouiller toutes les touches de fonctions de l'appareil.

Appuyez simultanément sur les touches et **STOP** pendant 3 secondes, le mot SECU s'affiche.
Les touches du four sont inactivées.
Pour débloquer la sécurité, il suffit de réappuyer simultanément sur les touches : et **STOP** pendant 3 secondes.

14 • Minuteur indépendant *

Vous pouvez utiliser le minuteur indépendant de votre four. Cette fonction est très utile pour surveiller les cuissons de vos pâtes, riz, œufs à la coque… réalisées dans votre cuisine.

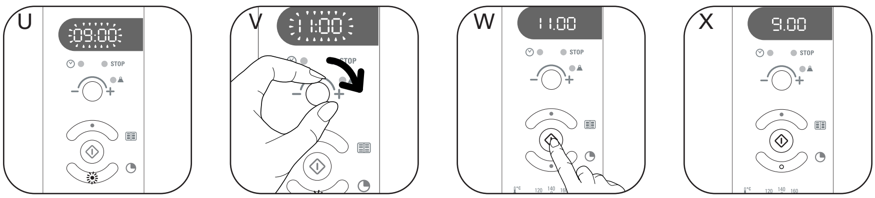
Le temps s'écoule seconde par seconde, sans mise en marche de l'appareil.

Mettez le bouton de sélection sur la fonction minuteur indépendant .

Tournez le bouton de réglage jusqu'à obtention du temps souhaité. L'affichage est en minute, secondes ; jusqu'à 59 minutes, 59 secondes maximum.
L'affichage clignote. Appuyez sur la touche départ.
A la fin du temps écoulé, un signal sonore retentit.

* selon modèle

15 • Fonction “départ différé” *



Grâce à cette fonction, vous pouvez choisir l’heure de début de cuisson de vos préparations (jusqu’à 24 h à l’avance).
Choisissez le mode de CUISSON avec le bouton de sélection de fonction.
Réglez le thermostat à la température choisie.
Réglez le temps de cuisson souhaité avec le bouton de réglage.
Pour différer le départ de la cuisson :
Exemple : il est 9 h du matin, mon rôti doit cuire à partir de 11h.
Appuyez sur la touche départ différé .
Le voyant au centre de la touche s’allume , l’heure s’affiche en clignotant (ex. : 09:00). **(U)**. Réglez l’heure de départ différé à l’aide du bouton de réglage du temps en tournant dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à obtention de l’heure de départ désirée.
(exemple : 11:00.) **(V)**
Appuyez sur la touche “départ” pour confirmer. **(W)**
Le voyant lumineux au centre de la touche “départ différé” reste allumé pour indiquer que l’heure de départ (11:00) à bien été prise en compte.
L’afficheur revient à l’heure actuelle (09:00). **(X)**

On peut consulter l’heure de départ programmée en appuyant sur la touche “départ différé”, l’heure clignote un instant, et l’affichage revient à l’heure actuelle.

Pour modifier l’heure de début de cuisson, appuyez sur la touche **STOP** et recommencez la manipulation.
Pour annuler le départ différé, appuyez sur la touche **STOP**.

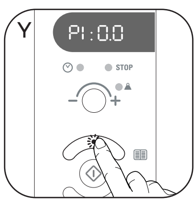
* selon modèle

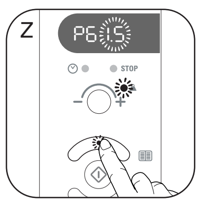
FR

16 • Fonction "recettes automatiques" *

Pour vous aider dans vos préparations, votre four dispose de 9 modes de cuissons préprogrammés :

P1 : Bœuf saignant
P2 : Bœuf à point
P3 : Rôti de veau
P4 : Rôti de porc
P5 : Poulet tournebroche (modèle OR 9040) ou Poulet au plat (modèle OR 9080)
P6 : Agneau rosé
P7 : Agneau à point
P8 : Poisson épais (dorade, pavé de saumon, truite...)
P9 : Gratin

Y


Z


Vous pouvez programmer un plat jusqu'à 2 kg, vous n'avez alors pas besoin de régler le mode de cuisson, la température et le temps de cuisson. Votre four le fait pour vous.

On peut voir la correspondance des recettes sur la vitre du four représentées par des pictogrammes.
Si vous utilisez la recette automatique P5 : Poulet pour le modèle tournebroche OR 9040, il doit être cuit avec le tournebroche.

Appuyez sur la touche "recettes automatiques". **(Y)** Un voyant s'allume au centre de la touche .

L'afficheur digital indique la lettre P1 : pour la préparation et 0.0 pour le poids (P1 : 0.0). (Par la suite, le dernier programme utilisé reste affiché).

Sélectionnez votre programme en appuyant successivement sur la touche "recettes automatiques" jusqu'à obtention de la préparation désirée. (exemple : P6 pour un agneau rosé.)

Le voyant «kg» à côté de l'affichage digital clignote. Réglez maintenant le poids. Tournez le bouton de réglage afin d'obtenir le poids désiré. **(Z)** (exemple : P6 : 1.5 pour un agneau rosé de 1,5 kg.)

Le temps, la température et le mode de cuisson sont automatiquement déterminés. Après quelques secondes, le temps de cuisson correspondant au programme apparaît.

Appuyez sur la touche départ pour démarrer la cuisson, le temps de cuisson s'affiche (ex. : 1h48). L'éclairage intérieur s'allume et le four démarre.

Si vous voulez vérifier votre programmation, il suffit d'appuyer à nouveau sur la touche "recettes automatiques" .

A tout moment, vous pouvez annuler la programmation en appuyant sur la touche **STOP**.

17 • Remarques “recettes automatiques”

Les temps de cuisson peuvent varier en fonction de la taille, de l’épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l’aliment à cuire. Ils pourront être augmentés ou diminués en fonction du goût de chacun.
Vous pouvez modifier votre temps de cuisson en tournant le bouton de réglage.

Remarques importantes :
En ce qui concerne les recettes automatiques du bœuf, il s’agit de morceaux allongés (la longueur est supérieure au diamètre) par conséquent si votre morceau a une forte épaisseur, il est nécessaire d’augmenter légèrement les temps de cuisson préconisés avant la fin de cuisson.
Si vous souhaitez prolonger la cuisson après l’arrêt, n’oubliez pas de remettre la bonne position du sélecteur de fonction et le bon réglage du thermostat correspondant à votre préparation.

Exemple :
- 1 kg pièce allongée
Temps recommandé 51 min. pour un bœuf saignant.
- 1 kg pièce épaisse
Temps nécessaire pour obtenir un bœuf saignant : 60 min., il est donc nécessaire d’augmenter le temps recommandé avant la fin de cuisson à l’aide du bouton de réglage habituel.

Il est nécessaire d’adapter la taille du plat à la quantité (poids) d’aliment que vous souhaitez cuisiner.

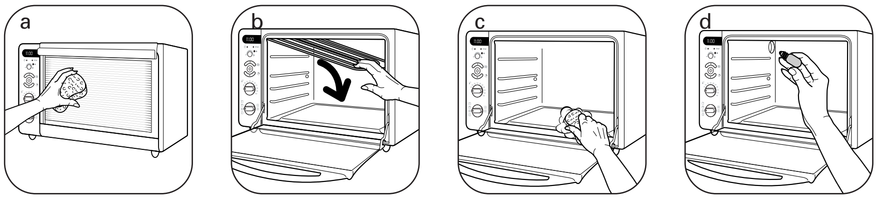
18 • Recettes automatiques et départ différé*

Il vous faut tout d’abord programmer la recette automatique, en suivant les informations précédemment expliquées.
Lorsque vous avez choisi le poids appuyez sur la touche “départ différé” . Le poids est validé, l’heure clignote. Réglez l’heure de départ différé à l’aide du bouton de réglage du temps en tournant dans le sens des aiguilles d’une montre jusqu’à obtention de l’heure de départ désirée. (exemple : 11:00.)
Il n’est pas nécessaire de choisir un temps de cuisson, celui-ci étant automatiquement déterminé en fonction de la recette progammée.
Appuyez sur la touche “départ” pour valider la recette programmée et le départ différé.

On peut consulter l’heure de départ programmée en appuyant sur la touche “départ différé”, l’heure clignote un instant, et l’affichage revient à l’heure actuelle.

* selon modèle

19 • Nettoyage et entretien



Ne laissez pas la graisse s'accumuler dans l'appareil.

Avant tout entretien ou nettoyage, laissez refroidir le four.
Mettez le bouton de sélection sur éclairage intérieur * pour une bonne visibilité de l'intérieur du four.
Un simple coup d'éponge suffit pour nettoyer l'extérieur de l'appareil.
Pour les modèles avec capots inox : utilisez un chiffon doux avec un produit nettoyant les vitres.
Ne pas utiliser de produits d'entretien spécifiques pour métaux (inox, cuivre…).
Nettoyez la porte, les surfaces émaillées ou laquées et les pièces translucides avec une éponge humide additionnée de détergent doux **(a)**.

N'utilisez ni produit d'entretien agressif (notamment les décapants à base de soude), ni éponge grattoir, ni tampon abrasif.

La résistance de gril est rabattable mais non amovible* **(b)**.

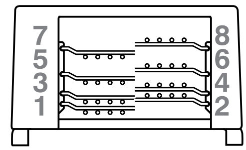
Ne forcez jamais pour manipuler la résistance de gril.

Le four est équipé d'une sole lisse et de parois en émail TotalClean* que vous pouvez nettoyer avec de l'eau savonneuse **(c)**.
Tous les accessoires* (grille, plat, kit tournebroche) se nettoient à l'eau additionnée de détergent ou peuvent être mis au lave-vaisselle.
Changement de l'ampoule intérieure* :
Pour remplacer l'ampoule, débranchez le four et laissez-le refroidir **(d)**.
Dévissez le hublot en tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
Nettoyez-le à l'eau chaude additionnée de détergent.
Dévissez l'ampoule et remplacez-la.
(15W - 220/230V 300°C).

* selon modèle

TABLEAUX DE CUISSON

Position grille



Les temps de cuisson ci-après sont donnés à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la taille, de l'épaisseur, de la fraîcheur et de la température initiale de l'aliment à cuire.

LES ENTRÉES	Position grille	Thermostat et temps (min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Quiche lorraine	4			35	30	
Pizza	5			30	25	
Tarte à l'oignon	5			30	25	
Tarte aux poireaux	5			30	25	
Allumettes fromage	5			12		
Allumettes aux anchois	5			14		
Soufflés au fromage individ.	3		35	30		
RECHAUFFAGES						
Tourte	4	45	45			
Friands	4	30				
Pâtés Lorrains	4	30				
Bouchées à la reine	3	45				
Quiches individuelles	4		15	15		
Coquilles St Jacques	4			15	15	
Escargots	4					10
Gnocckis	4	25	25			

LES POISSONS	Position grille	Thermostat et temps (min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Colin (darnes)	3			25	25	
Merlan au four (5)	3			25	25	
Maquereau au vin blanc (5)	3				30	
Filets de turbot	4			20	20	
Filets de soles (6)	4			20	20	
Rouget en papillottes	3			30	30	
Gratin de poisson	5			45	45	
Saumon	3			25	20	
Poisson au vin blanc	3			25	20	
Moules farcies	4			20	20	
Cabillaud courgettes	3			25	25	
Truites à la crème et aux amandes	3			25	25	

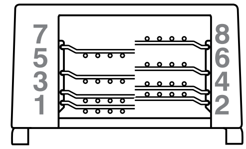
LES VIANDES	Position grille	Thermostat et temps (min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Bœuf						
Contrefilet (800 g)	3			40	40	
Filet (800 g)	3			35	35	
Rumsteak (800 g)	3			40	40	
Veau						
Noix de veau (800 g)	3			70/80		
Longe de veau (800 g)	3			70/80		
Carré de veau (900 g)	3			70/80		
Epaule de veau (800 g)	3			70/80		
Agneau						
Epaule d'agneau (800 g)	3			60/70		
Carré d'agneau (600 g)	3			60/70		
Selle d'agneau (1000 g)	3			70/80		
Porc						
Carré de porc (700 g)	3			70/80		
Epaule de porc (800 g)	3			70/80		

LES VOLAILLES	Position grille	Thermostat et temps (min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Poulet (1000 g)	2		55	55		
Poulet (1500 g)	1		75	75		
Dindonneau rôti (800 g)	3		60/70	60/70		
Cailles	3		50	50		
Pigeons, coquelets	2		50/55	50/55		

Nota : Pour un gros poulet, veillez à ce qu'il ne soit pas au contact de la résistance de grille.

TABLEAUX DE CUISSON

Position grille



FR

LES LÉGUMES	Position grille	Thermostat et temps (min.) 180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Aubergines farcies	3		55			
Courgettes farcies	3		50			
Tomates farcies	2		40	40		
Gratin de pommes de terre	3			75		
Gratin de choux-fleur	4				25	
Gratin de poireaux	4				25	
Gratin d'endives	4				25	
Gratin de pâtes	4				25	
Lasagnes	4				40	
Soufflé au fromage	2		35			

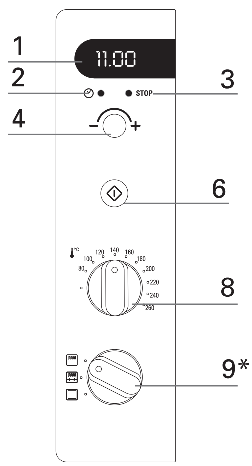
LES SURGELÉS	Position grille	Thermostat et temps (min.) 180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Pizza	4			30	30	
Quiches individuelles	4		30	30		
Tarte	4		20			
Gratin de fruits de mer	4			30	30	
Bouchées à la reine	2	60				
Tomates farcies	2		40	40		
Escargots	4			12		
Tourte	3	90				
Coquilles de poisson	4					20
Soufflés individuels	2			30	30	
Feuilletés au jambon	3	20	20			
Rôti bœuf (800 g)	3			75	70	
Rôti de porc (1 kg)	3			120		

LES PATISSERIES	Position grille	Thermostat et temps (min.) 160° 5	180° 6	200° 7	220° 8	240° 9
Pâtes à choux	2		35	35		
Tart	4					25/30
Brioche	1	35	35			
Cake	1		50/60			
Génoise	1	40	35			
Biscuit quatre-quarts	1	40	35			
Chaussons aux pommes	3		25/30			
Soufflé	2	45				
Galette feuilletée	4		25	25		
Crème renversée 3/4 litre (eau du bain marie préchauffée)	1					40
Clafoutis	3	50	50			
Soufflé aux fruits	2		25			
Petits fours/sablés	4		15			
Biscuits marbré	1	40	40			
Gâteau mousseline	1	40	35			
Far breton	3			45		

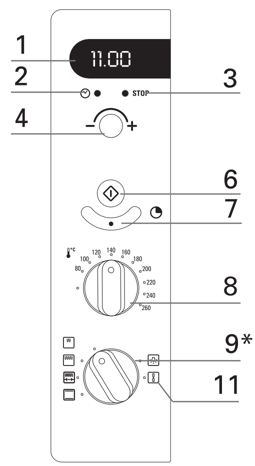
CUISSONS EN GRILL PORTE FERMÉE (4 min. de préchauffe et retournez la viande à mi-cuisson)	Position grille	Thermostat et temps (min.) 220° 8	240° 9	260°
Côte de bœuf	7			20 (11+9)
Côtes de porc	8			17 (10+7)

CUISSONS EN TOURNEBROCHE PORTE FERMÉE	Position grille	Thermostat et temps (min.) 220° 8	240° 9	260° 10
Poulet (1,2 kg)				65

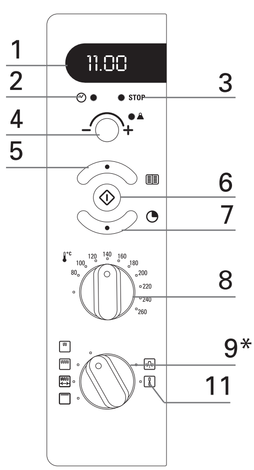
BESCHRIJVING



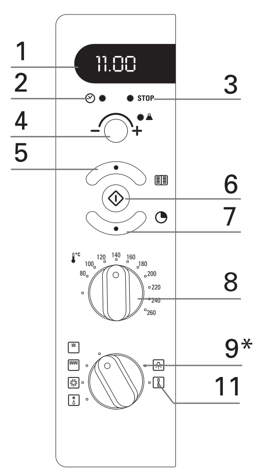
OR9020/OR9021



OR9030

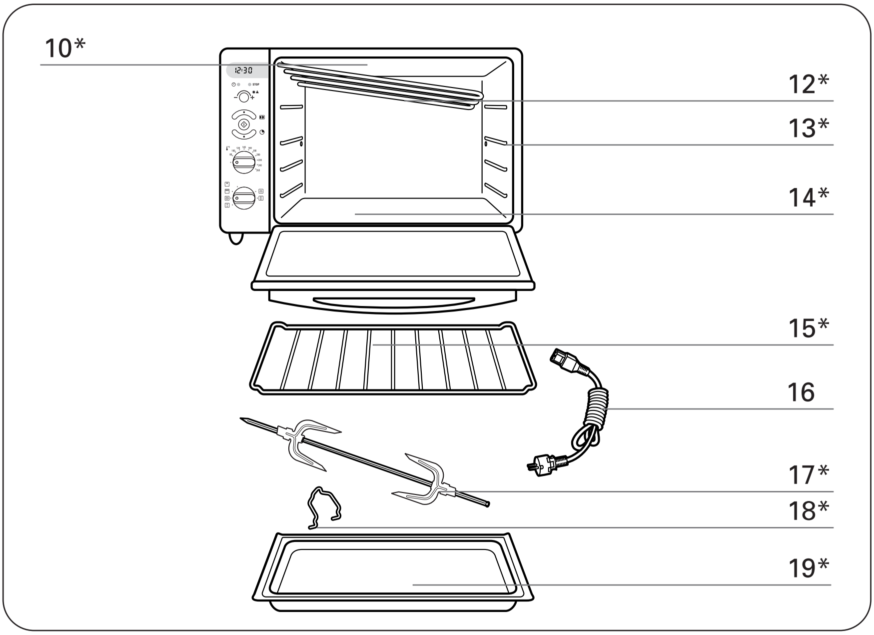


OR9040



OR9080/OR9081

* Afhankelijk van het model



1 Digitaal display (tijd/baktijd/gewicht in kg)
2 Toets voor toegang tot de tijdfunctie
3 Stoppen van de oven, annulering van de functies
4 Afstelknop "+" en "-" van de timer
- de tijd
- de baktijd (maximaal 2 uur)
- uitgestelde starttijd*
- het gewicht bij de functie automatische recepten *

5 Toets voor toegang tot de automatische recepten*
6 Startknop
7 Knop voor uitgestelde starttijd tot 24 uur*
8 Thermostaat 80°C tot 260°C
9 Selectieknop van de functies →
10 Binnenverlichting*
11 Tijdklok als kookwekker*
12 Neerklapbare verwarmingselementen
13 Opening voor het bevestigen van de draaispithouder*
14 Gladde geëmailleerde bodemplaat*
15 Tweezijdig te gebruiken rooster (4 niveaus)
16 Afneembaar snoer
17 Draaispitset*
18 Draaispithouder*
19 Opvangbak voor vet

Oven*
Grill+Draaispit*
Grill
Zachte grill*
Heteluchtoven*
Ontdooien*

VEILIGHEIDSMAATREGELEN

Neem de tijd voor het doorlezen van alle instructies en raadpleeg de "gebruikershandleiding".
Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden in combinatie met een tijdschakelaar of afstandsbediening.

⚠ **Voor uw veiligheid voldoet dit apparaat aan de toepasselijke normen en regelgevingen (Richtlijnen Laagspanning, Elektromagnetische Compatibiliteit, Materialen in contact met voedingswaren, Milieu…)**

⚠ **Dit apparaat is niet bedoeld om zonder hulp of toezicht gebruikt te worden door kinderen of andere personen, indien hun fysieke, zintuiglijke of mentale vemogen hen niet in staat stellen dit apparaat op een veilige wijze te gebruiken, tenzij zij van tevoren instructies hebben ontvangen betreffende het gebruik van het apparaat door een verantwoordelijk persoon.**

⚠ **Er moet toezicht zijn op jonge kinderen zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.**

Vanwege de verschillende toepasselijke normen, raden wij aan het apparaat door een erkende servicedienst te laten controleren indien u het apparaat in een ander land heeft gebruikt dan waar u het gekocht heeft.
Verplaats het apparaat niet als het aanstaat.
Dit apparaat is niet geschikt voor inbouw.
Plaats uw oven op een stabiel werkblad of op een keukenmeubel dat bestand is tegen een temperatuur van minstens 90°C. Zorg dat de lucht rond het apparaat vrij kan circuleren.
Zorg voor een afstand van minstens 2 cm tussen het voedsel en het bovenste verwarmingselement.
Het is normaal dat bij het eerste gebruik van uw apparaat rook vrijkomt, dit is een volkomen normaal verschijnsel dat snel verdwijnen zal.
Wij raden u aan de oven de eerste keer leeg te gebruiken **(zonder rooster)**, gedurende ca. 15 minuten.
Controleer of de netspanning overeenkomt met die op het apparaat vermeld staat **(uitsluitend wisselstroom)**.
Gebruik het apparaat niet indien:
- het snoer hiervan defect of beschadigd is,
- het apparaat gevallen is, zichtbaar beschadigd is of niet goed meer functioneert.

In al deze gevallen moet het apparaat naar de dichtstbijzijnde servicedienst gestuurd worden om ieder gevaar uit te sluiten.
Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, diens servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid vervangen worden, om ieder gevaar te voorkomen.
Controleer of de elektrische installatie voldoende vermogen heeft voor de voeding van een apparaat met dit vermogen.
Steek de stekker altijd in een geaard stopcontact (16A).
Laat het snoer niet hangen en raak de hete delen van de oven niet aan.
Trek niet aan het snoer om de stekker uit het stopcontact te trekken.
Gebruik alleen in goede staat verkerende verlengsnoeren met een geaarde stekker en een snoer waarvan de doorsnede minstens gelijk is aan die van het apparaat.
Haal de stekker uit het stopcontact wanneer het apparaat niet gebruikt wordt en voordat het apparaat wordt gereinigd.
Dompel het snoer, de stekker of het apparaat niet in het water of een andere vloeistof om elektrische schokken te voorkomen.
Zet het apparaat niet in de buurt van een warmtebron of in de buurt van brandbare materialen. Plaats het niet op andere apparaten.
Dit elektrische apparaat werkt met hoge temperaturen die brandwonden kunnen veroorzaken. Ondanks de hoge thermische bescherming dient u de metalen onderdelen en het venster niet aan te raken.

⚠ **Wees voorzichtig met de deur van uw oven: door een harde schok of thermische overbelasting kan het venster breken. Dit is van gehard glas om wegschieten te voorkomen, wat gevaarlijk voor de gebruiker zou kunnen zijn.**

⚠ **Wanneer het apparaat aanstaat, kan de temperatuur van de deur en van de buitenkant**

van de oven hoog oplopen. Gebruik de handgrepen en de knoppen. Gebruik, indien nodig, ovenwanten.

Raak de verwarmingselementen niet aan wanneer deze heet zijn.

Probeer bij brand nooit de vlammen te blussen met water. Doof de vlammen met een vochtige doek. Haal de stekker uit het apparaat en houd de deur gesloten.

Bewaar geen ontvlambare producten in de buurt of onder het meubel waarop het apparaat geplaatst is.

Gebruik het apparaat niet onder een muurkastje, een keukenrek of in de buurt van ontvlambare materialen, zoals zonneschermen, gordijnen, wandbekleding...

Gebruik dit apparaat niet als hittebron.

Nooit papier, karton of plastic in het apparaat plaatsen en er niets op plaatsen **(keukengerei, roosters, voorwerpen...).**

Geen aluminiumfolie onder het apparaat leggen om het werkblad te beschermen, niet tussen de verwarmingselementen en niet tegen de binnenwanden of de verwarmingselementen, de werking van de oven zou zo ernstig in gevaar gebracht kunnen worden en **het werkblad zou beschadigd kunnen raken.**

Niets in de ventilatiegaten stoppen en ze niet afdichten.

Gebruik geen agressief reinigingsmiddel **(met name schuurmiddelen op basis van soda)**, afkrabbers of schuursponsjes. Gebruik geen reinigingsmiddelen voor metaal.

Voor uw eigen veiligheid dient u het apparaat nooit zelf te demonteren; roep hiervoor de hulp van een erkende servicedienst in.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik, in geval van bedrijfsmatig gebruik, gebruik waarvoor het apparaat niet geschikt is of dat niet overeenkomt met de gebruiksaanwijzing, kan de aansprakelijkheid van de fabrikant niet in het geding zijn en is de garantie niet geldig.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES ZORGVULDIG

Wees vriendelijk voor het milieu !

- Uw apparaat bevat materialen die geschikt zijn voor hergebruik.
- Lever het in bij een milieuvriendelijk verzamelpunt of bij onze technische dienst.

ADVIEZEN EN EIGENSCHAPPEN

1 • Voor het kiezen van schalen en vormen

Houd rekening met de inwendige afmetingen van uw oven.

De diameter van een ronde schaal mag niet meer dan 35 cm bedragen.

Een ovale schaal mag niet meer dan 38 cm lang zijn en kan diagonaal geplaatst worden.

2 • Handelingen die niet zijn toegestaat

Een dubbel geluidssignaal geeft aan dat er een handeling wordt uitgevoerd die niet is toegestaan:

- Programmering zonder van tevoren aangegeven baktijd.
  of
- Baktijd in de grill langer dan 1 uur.

De keuzeschakelaar terugzetten op één van de 4 bakfuncties*.

Bij een stroomonderbreking worden alle geprogrammeerde gegevens gewist.

Haal de stekker uit het stopcontact en stop hem er daarna weer in, indien er een storing optreedt bij de werking van de oven of op het display van uw oven.

* Afhankelijk van het model

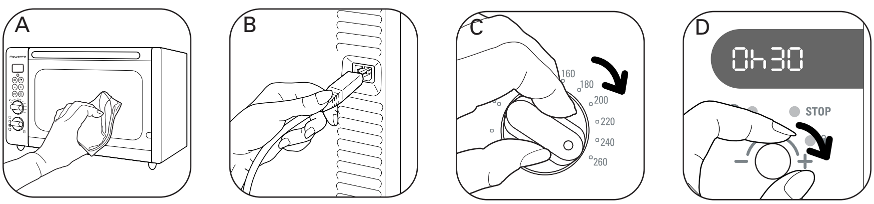
GEBRUIK

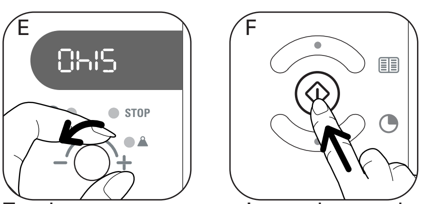
Lees voor ieder gebruik de pagina "Veiligheidsmaatregelen".

3 • Algemeen

Met de toetsen "+" en "-" kunt u de baktijden instellen.
De baktijd kan variëren tussen 1 minuut en 2 uur, afhankelijk van de functie oven, draaispit of hetelucht*.
Door snel te draaien gaat de tijd sneller voorbij.
Met de toetsen "+" en "-" kan de aanvangstijd voor de uitgestelde starttijd ingesteld worden.
Hiermee kan eveneens het gewicht van het gerecht bepaald worden voor de automatische recepten.
Tijdens het bakken of ontdooien brandt de binnenverlichting*.
De resterende baktijd wordt op het scherm weergegeven.
De tijd wordt in minuten weergegeven.
Aan het einde van de baktijd klinkt een geluidssignaal.
De binnenverlichting gaat uit en de oven schakelt automatisch uit.

4 • Voor het eerste gebruik





Zet de oven op een stevige ondergrond.
Verwijder alle eventuele stickers. Verwijder de beschermfolie van de handgreep.

De verpakking is recyclebaar, maar kan ook nuttig zijn voor het vervoeren of terugsturen van de oven naar een erkende servicedienst.

Verwijder alle accessoires uit de oven (rooster, bakplaat, draaispit,...).
Reinig de oven en de accessoires met een vochtige doek. Goed laten drogen. **(A)**
Sluit de deur.
Rol het afneembare snoer uit en sluit het aan op het apparaat. **(B)**
Steek de stekker in een geaard stopcontact.
Zet de functieknop op de stand “oven” * of “heteluchtoven” *.
Stel de thermostaat van de oven in op 260°C. **(C)**
Stel de timer in door de afstelknop **(D)** met de klok mee te draaien, tot 15 minuten (de aangegeven tijd zal in uren en minuten 0u15 zijn). **(E)**
Druk op de startknop om de oven aan te zetten. **(F)**

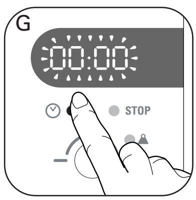
Er kan lichte rookontwikkeling ontstaan, dit is normaal en zal tijdens het gebruik snel verdwijnen.

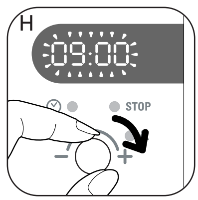
* Afhankelijk van het model

5 • Uitzetten van de oven

Ongeacht de gebruikte functie, de oven kan altijd vóór de oorspronkelijk geprogrammeerde baktijd uitgeschakeld worden door te drukken op de toets STOP of door de knop van de tijdafstelling te draaien totdat er (0u00) aangegeven wordt.

6 • Instellen van de klok

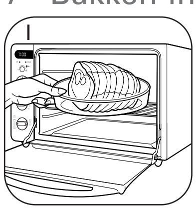


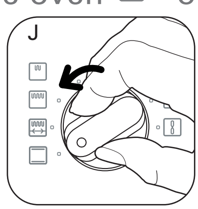


Na het inschakelen van de oven geeft het digitale display aan "00:00".
Druk op de toets voor toegang tot de tijdfunctie , het display knippert.
Voorbeeld: om de klok in te stellen op 12.30 u, stelt u het uur af met de afstelknop, waarbij u deze met de klok meedraait om vooruit te gaan, of tegen de klok in om achteruit te gaan, totdat er (12:30) aangegeven wordt.
Druk nogmaals op de toets voor toegang tot de tijdfunctie om uw instelling te bevestigen.

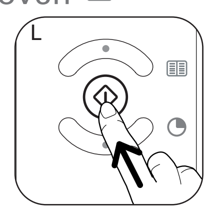
Hoe sneller u de knop draait, hoe sneller de tijd vooruitgaat.
Herhaal de handeling indien u zich vergist heeft. Wanneer u gedurende 5 seconden de toets niet aanraakt, wordt de op dat moment weergegeven tijd automatisch bevestigd.
Tijdens het bakken kan de instelling van de klok niet gewijzigd worden.

7 • Bakken in de oven * of in de heteluchtoven *









Plaats het rooster op de gewenste hoogte.
Plaats de schaal met het gerecht op het rooster in de oven en doe de oven dicht. **(I)**
Stel de selectieknop in op de functie Oven * of Heteluchtoven *. **(J)**
Stel de thermostaat op de gewenste temperatuur in, aan de hand van uw recept. **(K)**
Stel de baktijd in door de afstelknop op de gewenste tijd te zetten. Het digitale display geeft de ingestelde tijd aan in uren/minuten (voorbeeld: 0u45).
Maximaal in te stellen baktijd: 2 uur.
Druk op de startknop om de oven in te schakelen. **(L).** De binnenverlichting gaat branden, de oven wordt warm.

Het aftellen gaat minuutsgewijs.

Aan het einde van de geprogrammeerde tijd geeft een geluidssignaal het einde van de baktijd aan. De binnenverlichting gaat uit. De oven schakelt automatisch uit.

U kunt de oven vóór het einde van de baktijd uitschakelen door op de toets STOP te drukken of door de tijd naar "00:00" terug te brengen met de afstelknop. Tijdens het bakken kunt u de weergegeven tijd verlengen of verkorten door aan de afstelknop te draaien.

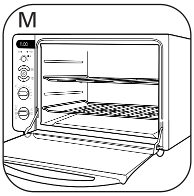
Om de programmering uit te schakelen, drukt u op de toets STOP .

Indien de toets "start" niet binnen 5 seconden geselecteerd wordt, wordt de handeling geannuleerd en wordt de tijd weergegeven.
Uw oven is krachtig en snel.
Voorverwarmen is niet altijd nodig.
Wanneer de oven aan is, zijn de deur en de wanden zeer heet.
Gebruik ovenwanten.

Wij raden u aan de bereidingen die u maakt goed in de gaten te houden en geen verbrand voedsel te eten. Geef de voorkeur aan goudgeel gebakken gerechten en eet gevarieerd, veel groenten en veel fruit.

8 • Tegelijkertijd bakken in de heteluchtoven *

M



Voor het tegelijkertijd bakken van 2 gerechten.

De 2 gerechten moeten dezelfde instelling van de thermostaat gebruiken.

Plaats de 2 roosters zodanig dat er voldoende ruimte is tussen de twee gerechten en de warmte goed kan circuleren, zodat er een gelijkmatig bakresultaat verkregen wordt. **(M)**
Plaats de schalen in het midden van de roosters.
Zet de schalen niet op de gladde geëmailleerde bodemplaat. Leg geen aluminiumfolie rechtstreeks op de bodemplaat.

Doe de oven dicht. Zet de keuzeknop op de stand heteluchtoven *.
Zet de thermostaat op de gewenste temperatuur. Stel de tijdklok in met de afstelknop. **(K)**
Druk op de startknop . **(L)**
De binnenverlichting gaat branden. De oven wordt warm.
Voor een gelijkmatig resultaat kunt u de schalen halverwege de baktijd 180° verwisselen. Aan het einde van de geprogrammeerde tijd geeft een geluidssignaal het einde van de baktijd aan. De binnenverlichting gaat uit. De oven schakelt automatisch uit.

* Afhankelijk van het model

9 • Bakken met de grill of de zachte grill *



Voor het grillen van al uw gerechten of om ze een bruin korstje te geven. Afhankelijk van het model kunt u tussen twee grillstanden kiezen: een grill voor het braden van uw vlees en een zachte grill* voor gerechten die langzaam gaar moeten worden.

Verwarm de oven ongeveer 4 minuten voor.

Plaats het gerecht of het vlees op het rooster op het bakniveau dat zo dicht mogelijk in de buurt van het verwarmingselement van de grill zit, zonder dat het voedsel het verwarmingselement raakt.

Plaats de vetopvangbak met wat water op de gladde bodemplaat, die niet verwarmt, zodat hier het vet en de jus verzameld kan worden en zet de ovendeur **(N)** op een kier.

Zet de keuzeknop naar keuze op de stand grill of zachte grill *.

Stel de baktijd in met behulp van de afstelknop totdat u de juiste tijd verkregen heeft. Maximum tijd 1 uur.

Druk op de startknop. .

De binnenverlichting gaat branden. De grill werkt.

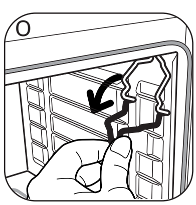
Het vlees moet halverwege het bakken gedraaid worden (worstjes, karbonaadjes, enz.).

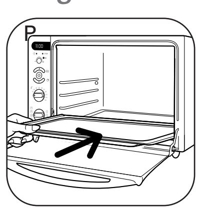
Aan het einde van de geprogrammeerde tijd geeft een geluidssignaal het einde van de baktijd aan.

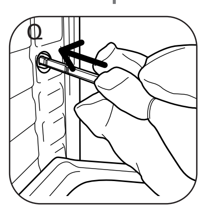
De binnenverlichting gaat uit. De oven schakelt automatisch uit.

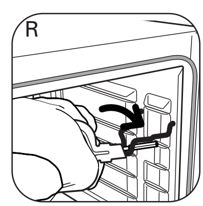
Bij gebruik van de functie grill/zachte grill is het niet nodig de temperatuur in te stellen. Deze wordt automatisch op de hoogste stand afgesteld.

10 • Bakken in de grill met het draaispit *









Voor het bakken van gevogelte en vlees aan het draaispit. Plaatsing van het draaispit : Plaats voor het installeren van het draaispit de draaispithouder in de gaten in de rechterwand. **(O)**

Schuif één van de haken over het spit (met de punten naar buiten gericht) en schroef deze vast om hem te blokkeren.

Bind een touwtje om het vlees of het gevogelte voordat u het aan het spit steekt en schuif vervolgens de tweede haak over het spit met de punten naar binnen gericht en net zover tot het te braden vlees goed vast zit. Steek de pinnen goed in het vlees.

Draai indien nodig de eerste haak los om het vlees goed in het midden van het spit te plaatsen en zet beide haken goed vast.

* Afhankelijk van het model

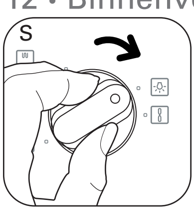
Verwijder het rooster en plaats de ovenplaat in de oven op de lage stand (richtingspijlen op de plaat). **(P)**
Steek het uiteinde van de punt van het draaispit in de aandrijfopening in de linkerwand van de oven en duw dit zo ver mogelijk door. **(Q)**
Steek het andere uiteinde van het draaispit in de draaispithouder. **(R)**
Zet de keuzeknop op de stand grill/draaispit *.

Stel de baktijd in met behulp van de afstelknop totdat u de juiste tijd verkregen heeft. Maximumtijd 2 uur.
Druk op de startknop . De binnenverlichting gaat branden en het draaispit begint te draaien.
Aan het einde van de baktijd klinkt een geluidssignaal en gaat de binnenverlichting uit.
Trek het draaispit uit de aandrijfopening.
Haal het geheel uit de oven.

11 • Ontdooien *

Om het ontdooien van uw etenswaren te versnellen.
Zet het rooster op de laagste stand.
Plaats de diepvriesproducten in een schaal.
Plaats de schaal op het rooster. Doe de oven dicht. Zet de keuzeknop op de ontdooistand *. Stel de tijd in met de afstelknop (max. 2 uur). Druk op de startknop . De binnenverlichting gaat branden, het ontdooien begint.
Aan het einde van de geprogrammeerde tijd geeft een geluidssignaal het einde van het ontdooien aan. De binnenverlichting gaat uit. De oven schakelt automatisch uit.

12 • Binnenverlichting *



Om het verwijderen van de schalen en het reinigen van de oven te vergemakkelijken. Zet de keuzeknop op de functie permanente binnenverlichting . **(S)**.

Het licht brandt zonder dat u de oven hoeft in te schakelen.
Zet de keuzeknop op een andere functie om de lamp weer uit te schakelen.
Indien u vergeet het licht weer uit te schakelen, gaat dit automatisch na een uur uit.

* Afhankelijk van het model

13 • Functie kinderbeveiliging



Dit is een extra beveiliging om te voorkomen dat tijdens uw afwezigheid uw kinderen aan de oven kunnen komen.
Om het inschakelen van de oven te voorkomen, kunt u alle functietoetsen van het apparaat vergrendelen.
Druk tegelijkertijd, gedurende 3 seconden, op de toetsen en **STOP** het woord SECU wordt weergegeven.
De oventoetsen worden uitgeschakeld.
Om de beveiliging te ontgrendelen, drukt u gedurende 3 seconden opnieuw op de toetsen en **STOP** .

14 • Tijdklok als kookwekker *

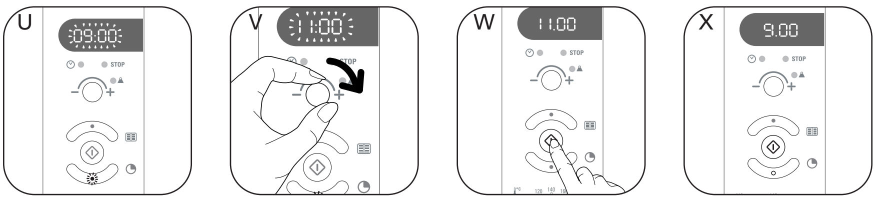
U kunt de tijdklok onafhankelijk van uw oven gebruiken als kookwekker. Deze functie is erg handig voor het toezicht houden tijdens het koken van uw deegwaren, rijst, zachtgekookte eieren... in de keuken.

De tijd wordt per seconde aangegeven, zonder dat het apparaat ingeschakeld wordt.

Zet de keuzeknop op de functie onafhankelijke tijdklok .
Draai de afstelknop totdat u de gewenste tijd verkregen heeft. Het display geeft de tijd aan in minuten en seconden; tot maximaal 59 minuten en 59 seconden.
Het display knippert. Druk op de startknop.
Aan het einde van de geprogrammeerde tijd klinkt er een geluidssignaal.

* Afhankelijk van het model

15 • De functie "Uitgestelde starttijd" *



Met deze functie kunt u het tijdstip kiezen waarop u wilt dat het bakken van uw gerechten begint (tot 24 uur van tevoren).
Kies de functie BAKKEN door middel van de keuzeknop.
Stel de thermostaat op de gewenste temperatuur in.
Stel de gewenste baktijd in met behulp van de afstelknop.
Voor het uitstellen van het begin van de baktijd:
Voorbeeld: het is 9 uur's morgens, mijn rollade moet om 11.30 uur beginnen te bakken.
Druk op de toets van de tijdklok, de tijd wordt knipperend weergegeven (in dit voorbeeld: 09:00) en het controlelampje op de toets gaat branden (U).
Stel het tijdstip waarop de baktijd moet beginnen in met behulp van de knop voor het instellen van de tijd door deze met de klok mee te draaien totdat u de gewenste begintijd ziet verschijnen (in dit voorbeeld: 11:30) (V).
Bevestig uw keuze door op de startknop te drukken (W).
Het rode controlelampje in het midden van de toets "tijdklok" blijft branden om aan te geven dat het tijdstip van de begintijd genoteerd is.
Het display geeft de huidige tijd aan (09:01) (X).

U kunt het geprogrammeerde begintijdstip controleren door te drukken op de toets 'tijdklok", het tijdstip knippert even en geeft daarna weer de huidige tijd aan.

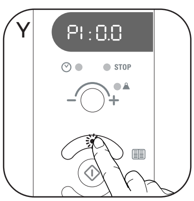
Druk voor het wijzigen van het begin van de baktijd op de toets STOP en begin opnieuw.
Om de tijdklok te annuleren, drukt u op STOP.

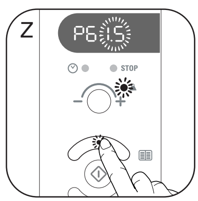
* Afhankelijk van het model

16 • Functie "automatische recepten" *

Om u bij het bakken te helpen, beschikt uw oven over 9 voorgeprogrammeerde bakwijzen:

P1 : Rood rundvlees
P2 : Doorbakken rundvlees
P3 : Kalfsrollade
P4 : Varkensrollade
P5 : Kip aan het spit (model OR 9040) of Kip (model OR 9080)
P6 : Lichtroze lamsvlees
P7 : Doorbakken lamsvlees
P8 : Dikke vis (dorade, zalmmoot, forel...)
P9 : Gegratineerde aardappels





U kunt een gerecht tot 2 kg programmeren zonder dat u de kookwijze, de temperatuur en de kooktijd hoeft te regelen. Uw Gourmet Pro oven regelt dat allemaal voor u.

U kunt de door middel van een pictogram weergegeven recepten op het venster van de oven zien.

Als u het voorgeprogrameerd bakprogramma P5 wilt gebruiken dient u voor model OR 9040 het draaispit te gebruiken.

Druk op de toets "automatische recepten". **(Y)** In het midden van de toets gaat er een controlelampje branden.
Het digitale display geeft de letter P1 : aan voor het gerecht en 0.0 voor het gewicht (P1 : 0.0). (Vervolgens blijft het laatst gebruikte programma weergegeven).
Selecteer uw programma door net zolang op de toets "automatische recepten" te drukken totdat het gewenste gerecht aangegeven wordt (voorbeeld: P6 voor lichtroze lamsvlees).
Het controlelampje "kg" naast het digitale display knippert. Stel nu het gewicht in **(Z)**.
Draai de afstelknop om het gewenste gewicht te verkrijgen.
(voorbeeld: P6 : 1.5 voor een stuk lichtroze lamsvlees van 1,5 kg).

De tijd, de temperatuur en de bakwijze worden automatisch bepaald. Na enkele seconden wordt de bij het programma behorende baktijd weergegeven.

Druk op de startknop om met bakken te beginnen, de baktijd wordt weergegeven (bijvoorbeeld: 1u48). De binnenverlichting gaat branden en de oven wordt ingeschakeld.
Als u uw programmering wilt controleren, druk dan opnieuw op de toets "automatische recepten" .

U kunt op ieder moment de programmering annuleren door op de toets **STOP** *te drukken.*

* Afhankelijk van het model

17 • Opmerkingen “automatische recepten”

De baktijd kan variëren aan de hand van de grootte, de dikte, de versheid en de aanvangstemperatuur van het te bereiden gerecht. Deze kan, al naar gelang uw smaak, verhoogd of verlaagd worden.
U kunt de baktijd wijzigen door aan de afstelknop te draaien.

Belangrijke opmerkingen:
Voor wat betreft de automatische recepten voor rundvlees gaat het om lange stukken (waarbij de lengte groter is dan de diameter); als u derhalve een dik stuk vlees heeft, moet u voor het einde van de baktijd de aanbevolen baktijd enigszins verhogen.
Als u na het uitschakelen de baktijd wilt verlengen, vergeet dan niet de keuzeknop terug te zetten op de juiste stand en de thermostaat aan uw gerecht aan te passen.

Voorbeeld:

- 1 kg lang stuk

Aanbevolen tijd 51 min. voor rood rundvlees.

- 1 kg dik stuk

Benodigde tijd voor rood rundvlees: 60 min., u moet daarom voor het einde van de baktijd de aanbevolen baktijd verhogen met behulp van de normale afstelknop.
U dient de afmetingen van de schaal aan te passen aan de hoeveelheid (het gewicht) van de te bereiden etenswaren.

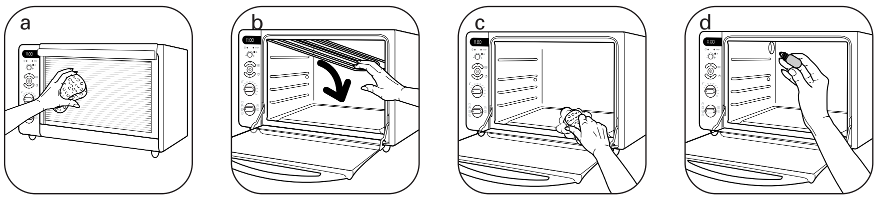
18 • Automatische recepten en uitgestelde starttijd*

U moet allereerst het automatische recept programmeren, volgens de hierboven gegeven informatie.
Wanneer u het gewicht gekozen heeft, drukt u op de toets "Uitgestelde starttijd" . Het gewicht is bevestigd. Stel het tijdstip waarop de baktijd moet beginnen in met behulp van de knop voor het instellen van de tijd door deze met de klok mee te draaien totdat u de gewenste begintijd ziet verschijnen (in dit voorbeeld: 11:00).
Het is niet nodig de baktijd te kiezen, deze wordt automatisch bepaald aan de hand van het geprogrammeerde recept.
Druk op de toets “start” om het geprogrammeerde recept en de uitgestelde starttijd te bevestigen.

U kunt het geprogrammeerde begintijdstip controleren door te drukken op de toets ‘tijdklok”, het tijdstip knippert even en geeft daarna weer de huidige tijd aan.

* Afhankelijk van het model

19 • Reiniging en onderhoud



Zorg dat er zich geen vet ophoopt in het apparaat.

Laat voor het uitvoeren van reinigings- of onderhoudswerkzaamheden de oven afkoelen.

Zet de keuzeknop op binnenverlichting * om de binnenkant van de oven goed te zien.

Het is voldoende de buitenkant van de oven af te nemen met een spons.

Voor modellen met roestvrijstalen behuizing : gebruik een zachte doek met een beetje schoonmaakmiddel dat speciaal geschikt is voor ramen (glassex …)

Gebruik geen schoonmaakmiddelen die speciaal geschikt zijn voor metaal (roestvrijstaal, koper,…).

Reinig de deur, de geëmailleerde of gelakte oppervlakken en de doorzichtige onderdelen met een vochtige spons en een zacht schoonmaakmiddel **(a)**.

Gebruik geen agressieve producten (met name afbijtmiddelen op sodabasis), scherpe afkrabbers of schuursponsjes.

Het verwarmingselement van de grill is neerklapbaar, maar niet uitneembaar* **(b)**.

Nooit forceren bij het behandelen van het verwarmingselement van de grill.

De oven heeft een gladde geëmailleerde bodemplaat en zijwanden die u met water kunt reinigen* **(c)**.

Alle accessoires* (grill, plaat, draaispitset) kunnen met water en een schoonmaakmiddel of in de vaatwasser gereinigd worden.

Vervangen van de gloeilamp van de binnenverlichting*:

Haal voor het vervangen van de gloeilamp de stekker uit het stopcontact en laat de oven afkoelen **(d)**.

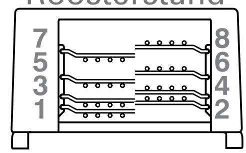
Draai het kapje los door dit tegen de klok in te draaien. Reinig het met warm water en een schoonmaakmiddel.

Draai de gloeilamp los en vervang deze (15W - 220/230V).

* Afhankelijk van het model

KOOKTABEL

Roosterstand



De tijd van de onderstaande gerechten is slechts een indicatie en is afhankelijk van de grootte, de dikte, de versheid en de aanvangstemperatuur van het te bereiden gerecht.

VOORGERECHTEN	Rooster-stand	Thermostaat en tijd (in min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Quiche	4			35	30	
Pizza	5			30	25	
Uientaart	5			30	25	
Preitaart	5			30	25	
Kaasstokjes	5			12		
Ansjovisstokjes	5			14		
Kaassoufflé per portie	3		35	30		
OPWARMEN						
Hartige taart	4	45	45			
Saucijzenbroodjes	4	30				
(Vlees)pasteitjes	3	45				
Eenpersoons quiches	4		15	15		
St. Jakobsschelpen	4			15	15	
Slakken	4					10
Pasta	4	25	25			

GEVOGELTE	Rooster-stand	Thermostaat en tijd (in min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Kip (1000 g)	2		55	55		
Kip (1500 g)	1		75	75		
Kalkoenrollade(800 g)	3		60/70	60/70		
Kwartel	3		50	50		
Duif, haantje	2		50/55	50/55		

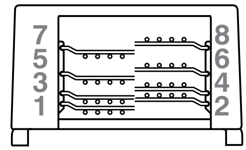
Let op: zorg er bij een grote kip voor dat deze niet in contact komt met het verwarmingselement aan de bovenkant.

VIS	Rooster-stand	Thermostaat en tijd (in min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Koolvis (moten)	3			25	25	
Wijting uit de oven (5)	3			25	25	
Makreel met witte wijn (5)	3			30	25	
Tarbotfilet	4			20	20	
Tongfilet (6)	4			20	20	
Poon in folie	3			30	30	
Gegratineerde visschotel	5			45	45	
Zalm	3			25	20	
Vis in witte wijn	3			25	20	
Gevulde mosselen	4			20	20	
Kabeljauw met courgettes	3			25	25	
Forel met room en amandelen	3			25	25	

VLEES	Rooster-stand	Thermostaat en tijd (in min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Rundvlees						
Lendenbiefstuk (800 g)	3			40	40	
Filet (800 g)	3			35	35	
Biefstuk van de bovenbil (800 g)	3			40	40	
Kalfsvlees						
Magere kalfsschenkel (800 g)	3			70/80		
Kalfsnierstuk (800 g)	3			70/80		
Kalfsribstuk (900 g)	3			70/80		
Kalfsschouderstuk (800 g)	3			70/80		
Lamsvlees						
Lamsschouder (800 g)	3			60/70		
Lamsribstuk (600 g)	3			60/70		
Lamsrug (1000 g)	3			70/80		
Varkensvlees						
Varkensribstuk (700 g)	3			70/80		
Varkensschouderstuk (800 g)	3			70/80		

KOOKTABEL

Roosterstand



NL

GROENTE	Rooster-stand	Thermostaat en tijd (in min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Gevulde aubergines	3		55			
Gevulde courgettes	3		50			
Gevulde tomaten	2		40	40		
Gegratineerde aardappelen	3			75		
Gegratineerde bloemkool	4				25	
Gegratineerde prei	4				25	
Gegratineerde witlof	4				25	
Gegratineerde macaronischotel	4				25	
Lasagne	4				40	
Kaassoufflé	2		35			

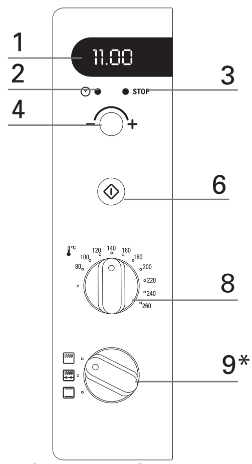
DIEPVRIESGERECHTEN	Rooster-stand	Thermostaat en tijd (in min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Pizza	4			30	30	
Eenpersoons quiches	4		30	30		
Taart	4		20			
Gegratineerde zeefruit	4			30	30	
(Vlees)pasteitjes	2	60				
Gevulde tomaten	2		40	40		
Slakken	4			12		
Hartige taart	3	90				
Visschelpen	4					20
Eenpersoons soufflés	2			30	30	
Bladerdeeghapje met ham	3	20	20			
Runderrollade (800 g)	3			75	70	
Varkensrollade (1 kg)	3			120		

GEBAK	Rooster-stand	Thermostaat en tijd (in min.)				
		160° 5	180° 6	200° 7	220° 8	240° 9
Soesjesdeeg	2		35	35		
Taart	4					25/30
Zoete broodjes	1	35	35			
Cake	1		50/60			
Gevulde caketaart	1		40	35		
Koek	1		40	35		
Appelflappen	3		25/30			
Soufflé	2	45				
Bladerdeeg	4		25	25		
Pudding 3/4 liter (voorverwarmd water au bain marie)	1					40
Pannenkoek met vruchten	3	50	50			
Vruchtensoufflé	2		25			
Koekjes/zandkoekjes	4		15			
Gemarmerde cake	1	40	40			
Zoete omelet	3			45		

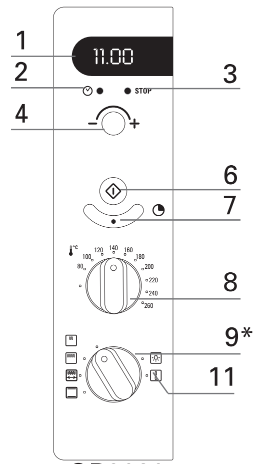
BAKKEN MET DE GRILL MET HALF OPEN DEUR (4 minuten voorverwarmen en en het vlees halverwege draaien)	Rooster-stand	Thermostaat en tijd (in min.)		
		220° 8	240° 9	260° 10
Runderribstuk	7			20 (11+9)
Varkensribstuk	8			17 (10+7)

BAKKEN MET HET DRAAISPIT MET GESLOTEN DEUR	Rooster-stand	Thermostaat en tijd (in min.)		
		220° 8	240° 9	260° 10
Kip (1,2 kg)				65

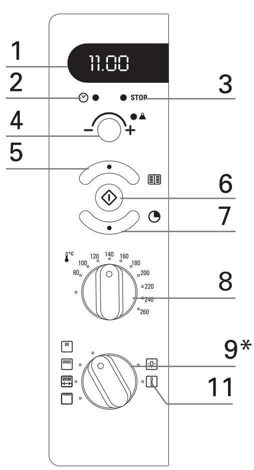
GERÄTEBESCHREIBUNG



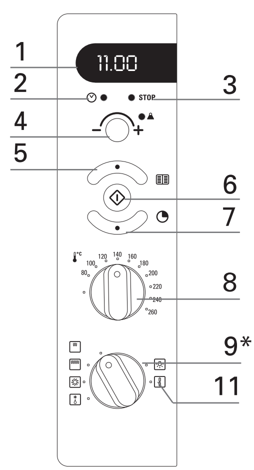
OR9020/OR9021



OR9030



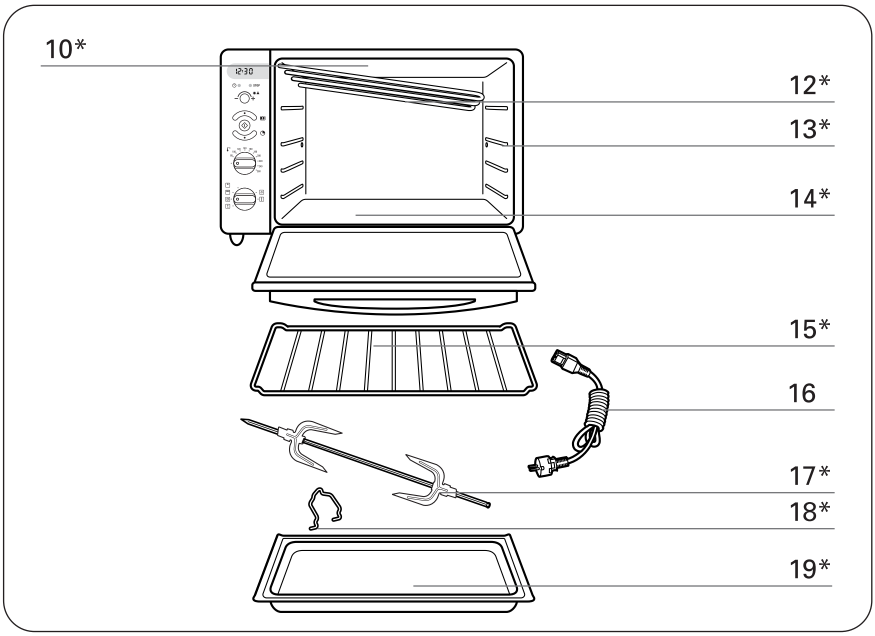
OR9040



OR9080/OR9081

* je nach Modelll

D



1 Digitaldisplay (Uhrzeit/Garzeit/Gewicht in kg)
2 Zeitschaltuhr-Knopf
3 Knopf zum Ausschalten des Ofens und zur Annullierung von Funktionen
4 Einstellknöpfe zum Einstellen der Uhr, der Garzeit (maximal 2 Stunden), dem Betriebsbeginn*
und dem Gewicht im Modus Automatikrezepte*
5 Schalter für die Automatikrezepte*
6 Betriebsbeginn-Schalter
7 Schalter für bis zu 24 Stunden* zeitversetzten Betriebsbeginn*
8 Thermostat von 80°C bis 260°C
9 Funktionswahlschalter (6 Funktionen*) →
10 Innenbeleuchtung*
11 Unabhängige Zeitschaltuhr*
12 Abklappbare Heizspirale des Grills
13 Öffnungen zur Befestigung des Spießhalters*
14 Glatter Emailboden*
15 Beidseitig verwendbarer Rost (4 Stellungen)*
16 Abnehmbares Stromkabel
17 Drehspießkit*
18 Drehspießhalter*
19 Bratschale

- Ofen*
- Grill + Drehspieß*
- Grill
- Schwacher Grill*
- Umluft*
- Auftauen*

* je nach Modelll

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, alle Anweisungen genau durchzulesen und beziehen Sie sich auf das Benutzerhandbuch.

Dieses Gerät darf nicht über eine Schaltuhr oder eine externe Fernbedienung betrieben werden.

⚠ **Um Ihre Sicherheit zu gewährleisten, entspricht dieses Gerät den jeweils anwendbaren Normen und Bestimmungen (Niederspannung, Elektromagnetische Verträglichkeit, Materialien in Kontakt mit Lebensmitteln, Umweltverträglichkeit…)**

⚠ **Dieses Gerät darf nicht von Personen (inbegriffen Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Das Gleiche gilt für Personen, die keine Erfahrung mit dem Gerät besitzen oder sich mit ihm nicht auskennen, außer wenn sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder von dieser mit dem Gebrauch des Gerät vertraut gemacht wurden.**

⚠ **Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.**

Entfernen Sie alle Verpackungen und Aufkleber innerhalb und außerhalb des Gerätes.

Bei Verwendung des Geräts in einem Land, in dem es nicht gekauft wurde, muss es in einem anerkannten Kundendienstzentrum überprüft werden, um sicher zu gehen, dass das Gerät allen dort gültigen Normen entspricht.

Das Gerät darf während des Betriebs nicht verstellt werden.

Dieses Gerät darf nicht eingebaut werden.

Stellen Sie Ihren Ofen auf eine stabile Arbeitsfläche oder auf ein Küchenelement, das für Temperaturen von mindestens 90°C geeignet ist. Die Luft muss um das Gerät herum zirkulieren können.

Zwischen den Lebensmitteln und der oberen Heizspirale muss ein Abstand von etwa 2 cm gewahrt werden.

Es kann zu leichter Rauchentwicklung oder zu Geruch nach neuem Gerät kommen. Dieses Phänomen ist ganz normal und legt sich schnell von selbst.

Der Ofen sollte bei der ersten Benutzung leer **(ohne Rost)** bei maximaler Leistung 15 Minuten lang in Betrieb gesetzt werden.

Versichern Sie sich, dass die Netzspannung der auf dem Gerät angegebenen Spannung entspricht **(nur Wechselspannung)**.

Das Gerät darf nicht benutzt werden, wenn:
- das Kabel schadhaft ist,
- das Gerät heruntergefallen ist und dabei sichtbare Schäden davongetragen hat oder Funktionsstörungen auftreten.

In diesen Fällen muss das Gerät zur Sicherheit der Benutzer bei einem anerkannten Kundendienstzentrum überprüft werden.

Sollte das Stromkabel beschädigt sein, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, seinem Kundendienst oder ähnlich qualifizierten Personen ausgetauscht werden.

Versichern Sie sich, dass Ihre elektrische Installation für die Stromversorgung eines Gerätes dieser Leistungsstärke geeignet ist.

Das Gerät darf nur an geerdete Steckdosen angeschlossen werden (16A).

Lassen Sie das Kabel nicht herunterhängen oder mit den heißen Teilen des Ofens in Berührung kommen.

Ziehen Sie nicht am Stromkabel, um das Gerät auszustecken. Stromkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder legen.

Zur umfassenden Reinigung, zum Auswechseln von Glühbirnen und bei starken Gewittern muss das Gerät ausgesteckt werden.

Verwenden Sie nur Verlängerungskabel in gutem Zustand, die über einen geerdeten Stecker verfügen. Ihr Durchmesser muss mindestens ebenso groß sein wie der des Gerätekabels und es muss so verlegt werden das niemand darüber stolpern kann

Das Gerät muss zur Reinigung und bei Nichtgebrauch ausgesteckt werden.

Zur Vermeidung von Stromschlägen dürfen das Kabel, der Netzstecker und das Gerät nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.

Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen und elektrischen Herdplatten aufgestellt werden. Stellen Sie ihn nicht auf andere Geräte.

⚠ **Dieses Elektrogerät erreicht beim Betrieb hohe Temperaturen, die eventuell Verbrennungen hervorrufen könnten. Berühren Sie deshalb trotz der guten Isolierung weder die Gehäuseteile noch die Scheibe des Gerätes.**

⚠ **Fassen Sie das Gerät ausschließlich an seinen Griffen und Knöpfen an und benutzen Sie gegebenenfalls Topfhandschuhe.**

Gehen Sie vorsichtig mit der Tür Ihres Ofens um: brutale Stöße und exzessive Temperaturunterschiede

D

können das Zerbrechen der Scheibe zur Folge haben. Diese besteht aus Sicherheitsglas, das nicht zerspringt und deshalb keine Gefahr für den Benutzer darstellt.
Falls Teile des Geräts Feuer fangen, versuchen Sie auf keinen Fall, diese mit Wasser zu löschen, ziehen Sie den Stecker und ersticken Sie die Flammen mit einem nassen Tuch und machen Sie die Ofentüre nicht auf.
Bewahren Sie keine brennbaren Produkte in der Nähe des Geräts oder unter dem Möbelstück, auf dem das Gerät steht, auf.
Das Gerät darf nicht unter Wandschränken und Regalen oder in der Nähe von brennbaren Materialen wie Stores, Vorhängen, Wandbehängen etc. in Betrieb genommen werden.
Das Gerät darf nicht als Wärmequelle eingesetzt werden. Nehmen Sie das Gerät nie unbeaufsichtigt in Betrieb.
Geben Sie kein Papier, Karton oder Plastik in das Gerät und stellen Sie nichts auf dem Gerät ab **(Utensilien, Roste, Objekte...)**.
Bei der Reinigung dürfen die Knöpfe nicht von der Bedienfläche abgenommen werden.
Legen Sie kein Aluminiumpapier unter das Gerät, um die Arbeitsfläche zu schützen. Legen Sie kein Aluminiumpapier zwischen die Heizelemente und lassen Sie es nicht in Kontakt mit den Innenwänden oder Heizspiralen geraten. Dies würde die Funktionstüchtigkeit des Ofens schwer beeinträchtigen oder **die Arbeitsfläche beschädigen.**
Die Belüftungsschlitze dürfen nicht verstopft oder verstellt werden.
Benutzen Sie weder aggressive Putzmittel **(besonders keine natronhaltigen Ofenreinigungsmittel)** noch Scheuerschwämme oder Scheuerpads. Benutzen Sie keine Spezialreinigungsmittel für Metall.
Das Gerät darf nur in aufrechter Stellung in Betrieb genommen werden, niemals auf der Seite liegend, schief oder auf dem Kopf stehend.
Nehmen Sie zu Ihrer eigenen Sicherheit das Gerät nie selbst auseinander; dies darf nur in einem anerkannten Kundendienstzentrum vorgenommen werden.
Dieses Gerät ist ausschließlich für den Hausgebrauch bestimmt. Sein Einsatz zu professionellen Zwecken, nicht bestimmungs-gemäßen oder von der Bedienungsanleitung abweichenden Verwendung hat das Erlöschen der Haftung und der Herstellergarantie zur Folge.
Verwenden Sie nur original Zubehör.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN GUT AUF

Denken Sie an den Schutz der Umwelt !

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet werden können.
➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

RATSCHLÄGE UND EIGENSCHAFTEN

1 • Tipps zur Auswahl Ihrer Schüsseln und Formen

Berücksichtigen Sie die Innenausmaße Ihres Ofens
Runde Schüsseln dürfen einen Durchmesser von 35 cm nicht übersteigen.
Ovale Schüsseln dürfen einen Durchmesser von 38 cm nicht übersteigen und können schräg in den Ofen gestellt werden.

2 • Nicht autorisierte Vorgänge

Werden nicht autorisierte Vorgänge eingegeben, erklingen zwei Pfeiftöne:

- Zeitversetzter Betriebsbeginn ohne vorherige Eingabe der Garzeit
  oder
  - über 1 Stunde Garzeit im Grillbetrieb

Den Funktionswahlschalter auf eine der 4 Gararten zurückstellen*.
Bei Stromausfall werden alle programmierten Daten gelöscht.
Bei Unregelmäßigkeiten im Betrieb und auf dem Display des Ofens: stecken Sie das Gerät aus und anschließend wieder an.

* je nach Modell

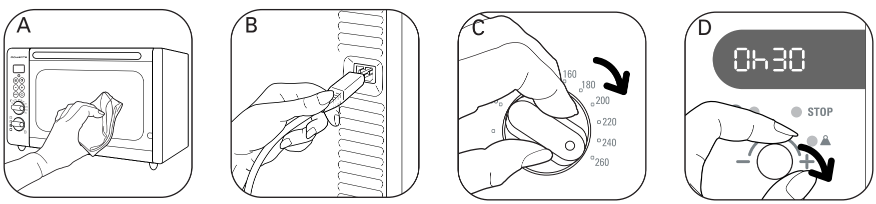
BETRIEB

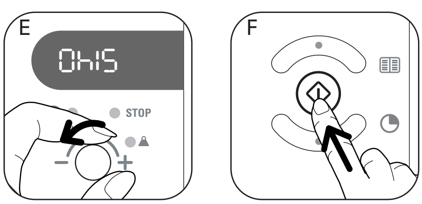
Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts die Seite „Wichtige Sicherheitshinweise".

3 • Allgemeines

Der Einstellknopf der Zeitschaltuhr dient zum Einstellen der Garzeit.
Die Länge der Garzeit in den Betriebsarten Ofen, Drehspieß und Umluft* beträgt zwischen 1 Minute und 2 Stunden.
Je schneller der Einstellknopf gedreht wird, umso schneller wird die Zeit verstellt.
Mit dem Einstellknopf kann ebenfalls das Gewicht der zuzubereitenden Automatikrezepte* eingestellt werden.
Beim Garen und Auftauen ist die Innenbeleuchtung in Betrieb.
Die noch verbleibende Garzeit wird auf dem Display angegeben.
Sie wird im Minutentakt angezeigt. Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein Signalton.
Die Innenbeleuchtung geht aus und der Ofen schaltet sich automatisch ab.

4 • Vor der ersten Inbetriebnahme





Stellen Sie den Ofen auf eine stabile Fläche.Entfernen Sie alle Aufkleber.
Entfernen Sie den Schutzfilm auf dem Griff.

Die Verpackung besteht aus recycelbaren Materialien. Sie kann zum Transport des Ofens zu einem anerkannten Kundendienstzentrum benutzt werden.

Entfernen Sie alle Zubehörteile* (Rost, Bratschale, Spieß...).
Reinigen Sie den Ofen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie ihn sorgfältig ab.**(A)**
Machen Sie die Tür des Geräts zu.

Rollen Sie das abnehmbare Kabel auf und stecken Sie es fest an der Rückseite des Geräts an. **(B)**
Schließen Sie das Kabel stets an eine geerdete Steckdose an.
Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf „Ofen" *oder „Umluft" *.
Stellen Sie das Thermostat des Ofens auf 260°C ein. **(C)**
Stellen Sie die Zeitschaltuhr durch Drehen des Einstellknopfes **(D)** in Uhrzeigerrichtung auf 15 Minuten (die Anzeige erfolgt in Stunden und Minuten: 0h15). **(E)**
Setzen Sie den Ofen durch einen Druck auf den Betriebsbeginn-Schalter in Gang. **(F)**.

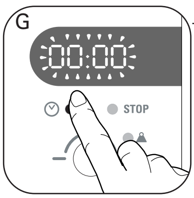
Es kann zu leichter Rauchentwicklung kommen. Dieses Phänomen ist ganz normal und legt sich schnell von selbst.

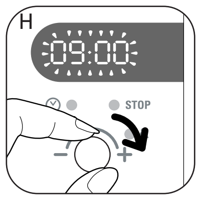
*je nach Modell

5 • Programmabbruch

Der Ofen kann in allen Gararten vor dem Ende der ursprünglich eingegebenen Garzeit ausgeschaltet werden. Drücken Sie dazu die „Stop" STOP Taste oder stellen Sie die Garzeit mittels des Einstellknopfes auf (0h00).

6 • Einstellen der Uhrzeit

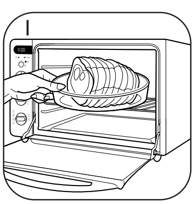


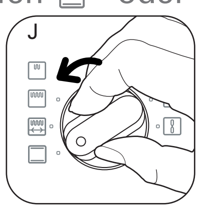


Nach dem Anschluss des Ofens an das Stromnetz zeigt das Digitaldisplay (00:00) an.
Drücken Sie den Zeitschaltuhr-Knopf und das Display beginnt zu blinken.
Beispiel: Einstellen der Uhrzeit auf 12h30.
Beim Drehen des Einstellknopfes im Uhrzeigersinn läuft die Zeit vor, beim Drehen gegen den Uhrzeigersinn zurück.
Stellen Sie die Uhrzeit auf (12:30).
Bestätigen Sie die eingestellte Uhrzeit durch einen Druck auf den Zeitschaltuhr-Knopf. .

Je schneller der Einstellknopf gedreht wird, umso schneller wird die Zeit verstellt. Sollte Ihnen ein Fehler unterlaufen, kann der Vorgang wiederholt werden. Nach 5 Sekunden wird die angezeigte Einstellung automatisch bestätigt.
Die Uhr kann während des Garbetriebs nicht verstellt werden.

7 • Garen im Ofen * oder Umluft *









Schieben Sie den Rost auf der gewünschten Höhe ein.
Stellen Sie das Kochgeschirr mit dem Gargut auf den Rost und machen Sie die Tür des Ofens zu. **(I)**
Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Ofen * oder Umluft *. (J)
Stellen Sie über den Einstellknopf die gewünschte Garzeit ein. **(K)**
Auf dem Digitaldisplay werden Stunden und Minuten angezeigt (Bsp.: 0h45).

Die Höchstgarzeit beträgt 2 Stunden.
Setzen Sie den Ofen durch einen Druck auf den Betriebsbeginn-Schalter in Gang. **(L)**. Die Innenbeleuchtung geht an und der Ofen beginnt zu heizen.

Die noch verbleibende Garzeit wird im Minutentakt angezeigt.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton. Die Innenbeleuchtung geht aus. Der Ofen schaltet sich automatisch aus.

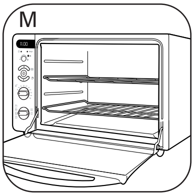
Der Ofen kann durch Drücken des Knopfes STOP oder durch Einstellen des Einstellknopfes auf die Garzeit „0:00” vor Ablauf der ursprünglich eingestellten Garzeit ausgeschaltet werden.
Während der Garzeit kann diese mit dem Einstellknopf verlängert oder verkürzt werden.

Die Einstellung kann mit dem Knopf STOP gelöscht werden.
Wird der Betriebsbeginn-Schalter nicht gedrückt, wird die Operation nach 5 Sekunden abgebrochen und die Uhrzeit wird auf dem Display angezeigt.
Ihr Ofen ist leistungsstark und schnellheizend, daher muss er nicht in jedem Fall vorgeheizt werden.
Bei Betrieb werden die Tür und die Außenwände des Ofens sehr heiß. Benutzen Sie deshalb Topfhandschuhe.

Für manche Gerichte gelten folgende Empfehlungen:
- Kontrollieren Sie den Garvorgang und verzehren Sie eventuell angebrannte frittierte Lebensmittel nicht.
- Frittierte Lebensmittel, besonders die im Ofen zubereiteten Pommes Frites, sollten eine leicht goldbraune Farbe haben.
- Nehmen Sie eine ausgewogene Ernährung mit viel Obst und Gemüse zu sich.

8 • Kombi-Betrieb für das Umluft-Modell *

M



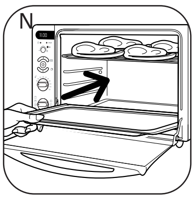
Zum gleichzeitigen Garen von 2 Gerichten.

Die Einstellung des Thermostats muss für die beide Gerichte gleich sein.

Legen Sie die beiden Roste so ein, dass zwischen den Gerichten genügend Platz bleibt. Die Hitze muss zirkulieren können, damit die Lebensmittel gleichmäßig gegart werden. **(M)**
Stellen Sie die Schüsseln in die Mitte der Roste.
Direkt auf den glatten Emailboden darf weder Kochgeschirr gestellt noch Alupapier gelegt werden.

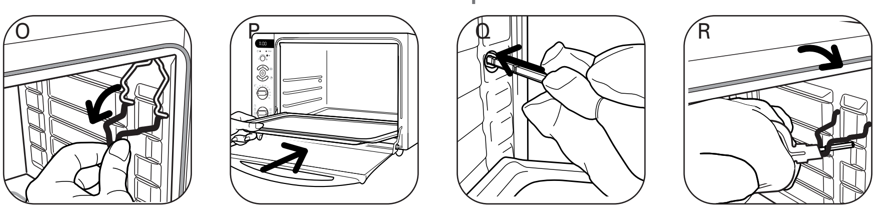
Machen Sie die Tür des Ofens zu. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Umluft. *.
Stellen Sie das Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Stellen Sie über den Einstellknopf die gewünschte Garzeit ein. **(K)**
Drücken Sie den Betriebsbeginn-Schalter. **(L)**
Die Innenbeleuchtung geht an und der Ofen beginnt zu heizen.
Für ein absolut gleichmäßiges Garergebnis sollten die Schüsseln nach Ablauf der halben Garzeit um 180° gedreht werden.
Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton. Die Innenbeleuchtung geht aus. Der Ofen schaltet sich automatisch aus.

9 • Braten mit dem Grill oder dem der schwachen Grillfunktion *



Zum Grillen und Überbacken von Speisen aller Art.
Je nach Modell stehen Ihnen zwei verschiedene Leistungsstärken des Grills zur Verfügung: ein Grill zum Braten von Fleisch und ein Schwacher Grill für Zubereitungen, die weniger Hitze vertragen.
Heizen Sie den Ofen etwa 4 Minuten lang vor.
Stellen Sie das Kochgeschirr oder das Fleisch so nahe wie möglich an der Grill-Heizspirale auf den Rost. Das Grillgut darf die Heizspirale jedoch nicht berühren.
Geben Sie ein wenig Wasser in die Bratschale und stellen Sie sie direkt auf den glatten Boden, der kalt bleibt. **(N)**. Auf diese Weise werden herabtropfendes Fett und Bratensaft aufgefangen. Machen Sie die Tür des Ofens zu.
Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Grill oder die schwache Grillfunktion *.
Stellen Sie über den Einstellknopf die gewünschte Garzeit ein. Die Höchstgarzeit beträgt 1 Stunde.
Drücken Sie den Betriebsbeginn-Schalter .
Die Innenbeleuchtung geht an.Der Grill geht in Betrieb.
Bei der Zubereitung von Fleischgerichten müssen diese nach Ablauf der halben Garzeit gewendet werden (Würstchen, Schweinerippchen...). Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton. Die Innenbeleuchtung geht aus. Der Ofen schaltet sich automatisch aus.

10 • Braten mit Grill und Drehspieß *



Zum Braten von Geflügel und Fleisch am Drehspieß. Einsetzen des Drehspießes : _
Führen Sie zum Einsetzen des Drehspießes den Drehspießhalter in die Löcher in der linken Außenwand ein. **(O)**
Schieben Sie einen Spieß auf den Drehspieß (die Spitzen müssen nach innen zeigen) und schrauben Sie sie fest.
Befestigen Sie sie durch Zusammendrücken. Stecken Sie das Geflügel oder das Fleisch auf den Spieß.
Schieben Sie den zweiten Spieß mit Spitzen Richtung Fleisch so nahe wie möglich an den Braten, damit dieser möglichst fest auf dem Drehspieß sitzt.
Verschieben Sie gegebenenfalls den ersten Spieß, um den Braten mittig auf dem Drehspieß anzubringen und schrauben Sie die beiden Gabeln gut fest.
Nehmen Sie den Rost aus dem Ofen und stellen Sie die Bratschale in niedriger

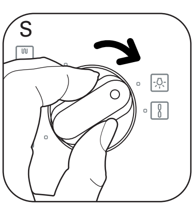
*je nach Modell

Position in den Ofen (Orientierungspfeile auf der Bratschale). (P)
Führen Sie die Spitze des Drehspießes in die Antriebsöffnung in der rechten Außenwand des Ofens ein und drücken Sie sie ganz hinein. (Q)
Legen Sie das andere Ende des Drehspießes in den Halter. (R)
Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Grill/Drehspieß *.
Stellen Sie über den Einstellknopf die gewünschte Garzeit ein. Die Höchstgarzeit beträgt 2 Stunden.
Drücken Sie den Betriebsbeginn-Schalter. . Die Innenbeleuchtung geht an und der Drehspieß beginnt sich zu drehen.
Nach Ablauf der eingestellten Garzeit ertönt ein Signalton. Die Innenbeleuchtung geht aus. Der Ofen schaltet sich automatisch aus.

11 • Auftauen *

Zum schnelleren Auftauen der Lebensmittel.
Schieben Sie den Rost auf der untersten Stufe ein. Geben Sie die tiefgefrorenen Lebensmittel in eine feuerfeste Schale. Stellen Sie die Schale auf den Rost. Machen Sie die Tür des Ofens zu. Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Auftauen *. Stellen Sie über den Einstellknopf die gewünschte Garzeit ein (Die Höchstgarzeit beträgt 2 Stunden).
Drücken Sie den Betriebsbeginn-Schalter . Die Innenbeleuchtung geht an. Der Auftauvorgang setzt ein.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton. Die Innenbeleuchtung geht aus. Der Ofen schaltet sich automatisch aus.

12 • Innenbeleuchtung *



Zum einfacheren Entnehmen der Gerichte und zur einfachen Reinigung des Ofens.

Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Dauerbeleuchtung Innenraum . (S)
Das Licht geht an. Der Ofen ist nicht in Betrieb.
Stellen Sie zum Ausschalten der Beleuchtung den Funktionswahlschalter auf eine andere Position.
Sollten Sie vergessen, die Beleuchtung auszuschalten, geht sie nach einer Stunde automatisch aus.

*je nach Modell

13 • Kindersicherung



Ihr Ofen verfügt über eine zusätzliche Sicherheitseinrichtung, die verhindert, dass Ihre Kinder in Ihrer Abwesenheit mit dem Gerät spielen.
Um die Inbetriebnahme des Ofens unmöglich zu machen, können alle Funktionsschalter des Geräts verriegelt werden.Drücken Sie gleichzeitig 3 Sekunden lang die Schalter und **STOP** . Das Wort SECU erscheint 3 Sekunden lang auf dem Display.
Die Schalter des Ofens sind nun deaktiviert.
Zum Entriegeln der Kindersicherung drücken Sie erneut gleichzeitig 3 Sekunden lang die Schalter und **STOP** .

14 • Unabhängige Zeitschaltuhr *

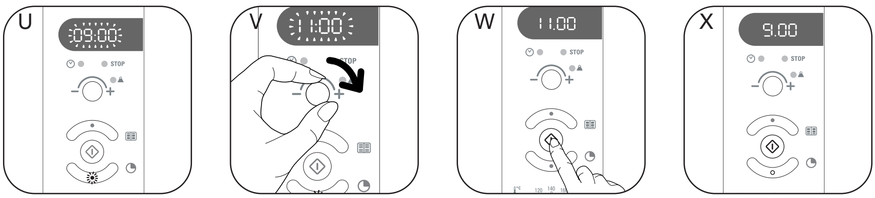
Ihr Ofen ist mit einer unabhängigen Zeitschaltuhr ausgerüstet. Diese Funktion ist äußerst nützlich zum Überwachen der Kochzeit von Nudeln, Reis, weichen Eiern etc.

Die Zeitschaltuhr läuft im Sekundentakt. Der Ofen geht dabei nicht in Betrieb

Stellen Sie den Funktionswahlschalter auf Unabhängige Zeitschaltuhr. .
Stellen Sie über den Einstellknopf die gewünschte Garzeit ein. Das Display zeigt Minuten (bis 59) und Sekunden (bis 59) an.
Das Display beginnt zu blinken.
Drücken Sie den Betriebsbeginn-Schalter.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton.

*je nach Modell

15 • „Zeitversetzter Betriebsbeginn” *



Mit dieser Funktion kann der Betriebsbeginn des Garvorgangs bis zu 24 Stunden im Voraus programmiert werden.
Stellen Sie mit dem Funktionswahlschalter die gewünschte Garart ein.
Stellen Sie das Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein. Zum zeitversetzten Beginn des Garvorgangs: Stellen Sie über den Einstellknopf die gewünschte Garzeit ein.
Zum zeitversetzten Beginn des Garvorgangs:
Beispiel: es ist 9 Uhr morgens und die Garzeit des Braten soll um 11 Uhr beginnen.
Drücken Sie den Schalter für zeitversetzten Betriebsbeginn. Das rote Lämpchen in der Mitte des Schalters geht an und die Uhrzeit wird im Blinkmodus angezeigt (Bsp.: 09:00). **(U)**.
Stellen Sie den Zeitpunkt ein, an dem der Ofen in Betrieb gehen soll. Drehen Sie dazu den Einstellknopf in Uhrzeigerrichtung, bis die gewünschte Zeit auf dem Display erscheint (Beispiel: 11:00.) **(V)**

Bestätigen Sie die eingestellte Zeit durch einen Druck auf den Betriebsbeginn-Schalter . **(W)**
Das Lämpchen in der Mitte des Schalters „Zeitversetzter Betriebsbeginn” bleibt an, um anzuzeigen, dass die Zeit des Betriebsbeginns (11:00) registriert wurde.
Das Display zeigt die Uhrzeit an (09:00). **(X)**

Die Uhrzeit für den zeitversetzten Betriebsbeginn kann eingesehen werden. Drücken Sie dazu den Schalter „Zeitversetzter Betriebsbeginn”. Die programmierte Zeit blinkt auf, dann wird wieder die Uhrzeit angezeigt.

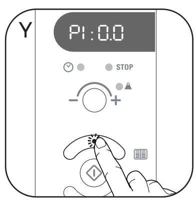
Wollen Sie den Zeitpunkt des Betriebsbeginns abändern, drücken Sie den Schalter **STOP** und programmieren Sie ihn neu.
Drücken Sie zum Löschen des Zeitversetzten Betriebsbeginns den Stop-Knopf **STOP**.

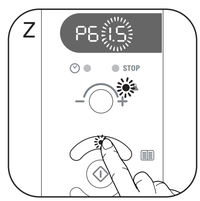
* je nach Modell

16 • „Automatikrezepte" *

Um Ihnen das Kochen zu erleichtern, verfügt Ihr Ofen über 9 vorprogrammierte Garprogramme:

P1 : Rindfleisch blutig
P2 : Rindfleisch durchgebraten
P3 : Kalbsbraten
P4 : Schweinebraten
P5 : Hühnchen am Drehspieß (modell OR 9040) oder Hühnchen (modell OR 9080)
P6 : Lamm rosa
P7 : Lamm durchgebraten
P8 : Dicke Fischstücke (Dorade, Lachsfiletstücke, Forelle...)
P9 : Kartoffelauflauf





Es können Gerichte bis zu 2 kg Gewicht vorprogrammiert werden. In diesem Falle müssen Garart, Temperatur und Garzeit nicht eingestellt werden, das macht Ihr Ofen Gourmet Pro Electronic ganz allein.

Die Entsprechungen der Rezepte sind durch Piktogramme auf der Scheibe des Ofens deutlich gemacht.

Für das Automatikrezept P5: Huhn für das Drehspießmodell OR 9040 muss der Drehspieß verwendet werden.

Drücken Sie den „Automatikrezept" Schalter **(Y)**. Ein Lämpchen in der Mitte des Schalters geht an.

Auf dem Display erscheinen die Zeichen P1: für Gericht und 0.0 für das Gewicht (P1: 0.0).

(Das letzte benutzte Programm bleibt weiter angezeigt).

Stellen Sie das gewünschte Programm ein.

Drücken Sie dazu so oft den Schalter „Automatikrezepte", bis das von Ihnen gewünschte Gericht erscheint. (Beispiel: P6 für Lamm rosa)

Die Anzeige „kg" neben dem Digitaldisplay beginnt zu blinken. Stellen Sie nun das Gewicht ein.

Stellen Sie das gewünschte Gewicht mit dem Einstellknopf ein **(Z)** (Beispiel: P6: 1.5 für ein rosa gebratenes Lamm von 1,5 kg.).

Garzeit, Gartemperatur und Garmodus werden automatisch eingestellt.
Nach ein paar Sekunden wird die dem Programm entsprechende Garzeit angezeigt.

Drücken Sie den Betriebsbeginn-Schalter, um den Ofen in Gang zu setzen. Die Garzeit wird angezeigt (Bsp.: 1h48). Die Innenbeleuchtung geht an und der Ofen geht in Betrieb.

Zum Nachprüfen der Programmierung genügt ein Druck auf den Schalter „Automatikrezepte".

Die Programmierung kann jederzeit durch einen Druck auf den Schalter **STOP** *annulliert werden.*

17 • Bemerkungen betreffend die „Automatikrezepte”

Die angegebenen Garzeiten hängen von Größe, Dicke, Frische und Temperatur des Gargutes ab und können Ihrem persönlichen Geschmack nach verlängert oder verkürzt werden.
Benutzen Sie zur Änderung der Garzeit den Einstellknopf.

Wichtige Bemerkungen:
Die Automatikrezepte mit Rindfleisch sind für längliche Stücke angelegt (die länger als breit sind). Für dicke Fleischstücke muss die automatische Garzeit deshalb etwas verlängert werden. Dies sollte vor dem Beginn des Garvorgangs eingegeben werden.
Wenn Sie die Garzeit nach Ablauf der automatischen Garzeit verlängern wollen, vergessen bitte nicht, den Funktionswahlschalter und das Thermostat ihrem Gericht entsprechend einzustellen.

Beispiel:

■ 1 kg längliches Fleischstück
Die empfohlene Garzeit beträgt 51 Min. für blutig gebratenes Rindfleisch.

■ 1 kg dickes Fleischstück
Die Garzeit für blutig gebratenes Rindfleisch dieser Dicke beträgt 60 Min., die Garzeit sollte deshalb vor dem Ablauf der Garzeit mit dem Einstellknopf verlängert werden.

Die Größe des Kochgeschirrs muss der Menge (Gewicht) der Gerichte angepasst werden, die Sie zubereiten wollen.

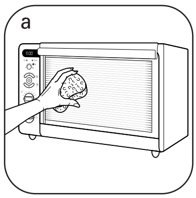
18 • Automatikrezepte und Zeitversetzter Betriebsbeginn*

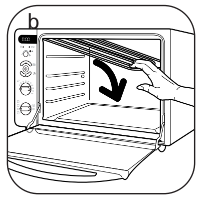
Zuerst muss das Automatikrezept auf die oben angegebene Weise eingestellt werden.
Drücken Sie nach dem Einstellen des Gewichts den Schalter „Zeitversetzter Betriebsbeginn” . Das Gewicht wird bestätigt und die Uhrzeit beginnt zu blinken. Stellen Sie durch Drehen des Einstellknopfes im Uhrzeigersinn den gewünschten Zeitpunkt für den zeitversetzten Betriebsbeginn ein (Beispiel: 11:00.)
Die Garzeit muss nicht eingestellt werden, sie wird automatisch dem jeweilig eingestellten Rezept angepasst.
Drücken Sie zur Bestätigung des eingestellten Rezepts und des zeitversetzten Betriebsbeginns den Betriebsbeginn-Schalter .

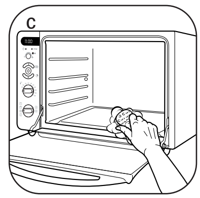
Die eingestellte Uhrzeit für den zeitversetzten Betriebsbeginn kann eingesehen werden. Drücken Sie dazu den Schalter „Zeitversetzter Betriebsbeginn". Die eingestellte Uhrzeit blinkt kurz auf, dann wird wieder die Uhrzeit angezeigt.

* je nach Modell

19 • Reinigung und Instandhaltung









In dem Gerät dürfen sich keine Fettablagerungen bilden

Lassen Sie den Ofen vor Instandhaltungs- und Reinigungsmaßnahmen abkühlen.
Stellen Sie für bessere Sicht im Ofen den Funktionswahlschalter auf Beleuchtung Innenraum [Symbol] *.
Reinigen Sie das Gehäuse des Geräts mit einem feuchten Schwamm.
_ Für die Modelle mit Edelstahldach: Reinigen Sie dieses mit einem weichen Tuch und Glasreiniger.
Benutzen Sie keine speziellen Metallreinigungsmittel (Edelstahl, Kupfer…).
Reinigen Sie die Tür, die emaillierten oder lackierten Flächen und die durchsichtigen Teile mit einem feuchten Schwamm und einem milden Reinigungsmittel **(a)**.

Benutzen Sie weder aggressive Putzmittel (besonders keine natronhaltigen Ofenreinigungsmittel) noch metallische Schwämme oder Scheuerschwämme.

Die Heizspirale des Grills kann abgeklappt, aber nicht abgenommen werden.* **(b)**.

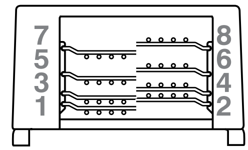
Gehen Sie vorsichtig mit der Heizspirale des Grills um.

Der Ofen ist mit einem glatten Emailboden und einem TotalClean-Emailgehäuse* ausgerüstet, die mit Wasser gereinigt werden können. Hartnäckige Verschmutzungen können mit einem weichen, nicht scheuernden Metallschwamm entfernt werden (c).
Reinigen Sie alle Zubehörteile (Rost, Schüssel, Drehspießkit) mit Seifenwasser oder geben Sie sie in die Spülmaschine.
Auswechseln der Glühbirne im Innenraum* :
Stecken Sie den Ofen vor dem Auswechseln der Glühbirne aus und lassen Sie ihn abkühlen.**(d)**.
Schrauben Sie die Kappe entgegen der Uhrzeigerrichtung ab und reinigen Sie die mit heißem Seifenwasser.
Schrauben Sie die Glühbirne heraus und setzen Sie eine neue ein (15W - 220/230V 300°C).

* je nach Modell

GARZEITENTABELLE

Stellung des Rostes



Die angegebenen Garzeiten sind als Richtlinien zu verstehen. Das Garergebnis hängt von Größe, Dicke, Frische und Temperatur des Gargutes ab.

VORSPEISEN	Stellung des Rostes	Thermostat und Garzeit (Min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 1
Speckkuchen	4			35	30	
Pizza	5			30	25	
Zwiebelkuchen	5			30	25	
Lauchkuchen	5			30	25	
Blätterteigtaschen mit Käsefüllung	5			12		
Blätterteigtaschen mit Sardellenfilets	5			14		
Einzelportionen Käsesoufflés	3		35	30		
AUFWÄRMEN						
Blätterteigpastetchen	4	30				
Königinnenpastete	3	45				
Einzelportionen Quiche	4		15	15		
Jakobsmuscheln	4			15	15	
Schnecken	4					10
Gnocchi	4	25	25			

GEFLÜGEL	Stellung des Rostes	Thermostat und Garzeit (Min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Hühnchen (1000 g)	2		55	55		
Hühnchen (1500 g)	1		75	75		
Gebratener Puter (800 g)	3		60/70	60/70		
Wachteln	3		50	50		
Tauben, Hähnchen	2		50/55	50/55		

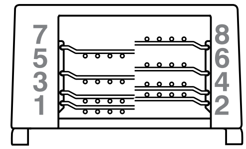
Anmerkung: Achten Sie beim Braten von großen Hühnchen darauf, dass es die oberen Heizspiralen nicht berührt.

FISCH	Stellung des Rostes	Thermostat und Garzeit (Min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Seelachs (Scheiben)	3			25	25	
Wittling im Ofen (5)	3			25	25	
Makrele in Weißweinsauce (5)	3				30	
Steinbuttfilets	4			20	20	
Schollenfilets (6)	4			20	20	
In Folie gegarte Rotbarbe	3			30	30	
Fischauflauf	5			45	45	
Lachs	3			25	20	
Fisch in Weißweinsauce	3			25	20	
Gefüllte Pfahlmuscheln	4			20	20	
Kabeljau mit Zucchini	3			25	25	
Forelle in Sahnesauce mit Mandeln	3			25	25	

FLEISCH	Stellung des Rostes	Thermostat und Garzeit (Min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Rind						
Filet (800 g)	3			35	35	
Rumsteak (800 g)	3			40	40	
Kalb						
Kalbsnuss (800 g)	3			70/80		
Kalbsnierenbraten (800 g)	3			70/80		
Kalbscarré (900 g)	3			70/80		
Kalbsschulter (800 g)	3			70/80		
Lamm						
Lammschulter (800 g)	3			60/70		
Lammcarré (600 g)	3			60/70		
Lammrücken (1000 g)	3			70/80		
Schwein						
Schweinscarré (700 g)	3			70/80		
Schweineschulter (800 g)	3			70/80		

GARZEITENTABELLE

Stellung des Rostes



D

GEMÜSE	Stellung des Rostes	Thermostat und Garzeit (Min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Gefüllte Auberginen	3		55			
Gefüllte Zucchini	3		50			
Gefüllte Tomaten	2		40	40		
Kartoffelauflauf	3			75		
Blumenkohlauflauf	4				25	
Porreeauflauf	4				25	
Chicoreeauflauf	4				25	
Nudelauflauf	4				25	
Lasagne	4				40	
Käsesoufflé	2		35			

TIEFKÜHLKOST	Stellung des Rostes	Thermostat und Garzeit (Min.)				
		180° 6	200° 7	220° 8	240° 9	260° 10
Pizza	4			30	30	
Einzelportionen Quiche	4		30	30		
Tarte	4		20			
Meeresfrüchteauflauf	4			30	30	
Königinnenpastete	2	60				
Gefüllte Tomaten	2		40	40		
Schnecken	4			12		
Einzelportionen Soufflé	2			30	30	
Blätterteigtaschen mit Schinken	3	20	20			
Rinderbraten (800 g)	3			75	70	
Schweinebraten (1 kg)	3			120		

BACKWAREN	Stellung des Rostes	Thermostat und Garzeit (Min.)				
		160° 5	180° 6	200° 7	220° 8	240° 9
Windbeutelteig	2		35	35		
Kuchen	1		50/60			
Sandkuchen	1	40	35			
Apfeltasche	3		25/30			
Soufflé	2	45				
Blätterteigtasche	4		25	25		
Gestürzte Vanillecreme-Liter (vorgeheiztes Wasser im Wasserbad)	1					40
Obstsoufflé	2		25			
Petits Fours/Sandteiggebäck	4		15			
Marmorkuchen	1	40	40			

BRATEN AM GRILL BEI GESCHLOSSENER TÜR (4 Min. mind. vorheizen und wenden Sie das Fleisch nach Ablauf der halben Garzeit)	Stellung des Rostes	Thermostat und Garzeit (Min.)		
		220° 8	240° 9	260°
Rindskoteletts	7			20 (11+9)
Schweinerippchen	8			17 (10+7)

BRATEN AM DREHSPIESS BEI GESCHLOSSENER TÜR	Stellung des Rostes	Thermostat und Garzeit (Min.)		
		220° 8	240° 9	260° 10
Hühnchen (1,2 kg)				65

notes

notes